



Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Ottima interpretazione di Frédérique Vayron

Beschreibung:

Lo Château Bourgneuf, un classico ottenuto da un'unica parcella delle migliori uve, è senza dubbio uno dei vini d'élite di Pomerol. La tenuta appartiene alla famiglia Vayron dal 1840 e Dominique Vayron, che la gestisce insieme alla figlia Frédérique, rappresenta l'ottava generazione al timone.

Degustationsnotiz:

Bouquet seducente con note di lamponi selvatici dolci, legni pregiati, tabacco brasiliano, fiori lilla essiccati e pastiglie di cioccolato. Al palato è compatto e setoso, con estratto granulare, tannini stretti e corpo muscoloso. Astringenza farinosa nel lungo e concentrato finale di ciliegia selvatica e grafite. Può ancora evolvere.

Ideale con:

Si abbina magnificamente a bistecche, pesce alla griglia, polpettone, lampredotto e sanguinaccio, ma anche a un piatto di formaggi o a piatti in umido.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Pomerol

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: 2029-2048

Varietà d'uva: 85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0474422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94-95/100, Parker 93-94/100
Varietà d'uva:	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Da bere:	2029-2048
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.