



2016 Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Le Pomerol aux 94 punti Parker

Descrizione del vino:

I vigneti di Pomerol ospitano alcuni dei migliori Merlot del mondo. Oggi gestito dall'ottava generazione, Château Bourgneuf è nelle mani della famiglia Vayron dal 1840. Nel 2016, un'annata molto apprezzata, il Merlot proveniente da una singola parcella della tenuta è ancora una volta tra l'élite di Pomerol. Questo vino stupisce per il suo calore, la sua morbidezza e la sua opulenza.

Nota di degustazione:

Colore cremisi con riflessi rosso granata sul disco. Le ciliegie dominano il piacevole bouquet con note di tabacco Burley, prugne rosse e violette. Il palato carnoso e muscoloso rivela molta finezza e potenziale e termina con un lungo finale minerale.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	FR
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pomerol
Produttore:	Château Bourgneuf
Valutazioni:	Parker 94/100, Score 19/20, James Suckling 93/100
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2025-2040
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0474416

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Parker 94/100, Score 19/20, James Suckling 93/100
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	2025-2040
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.