2019 Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Probabilmente la migliore annata di questa tenuta di Pomerol.

Descrizione del vino:
Madre e figlia Dominique e Frédérique Vayron hanno sicuramente prodotto il miglior Bourgneuf di sempre con l'annata 2019. Il vigneto si trova sulle pendici dell'altopiano di Pomerol, adiacente alle tenute dei grandi nomi Trotanoy e Clinet. Il terroir è una combinazione di ghiaia su argilla e argilla pura, che conferisce al vino la sua complessità, finezza e forza. Il vino viene affinato in botti francesi per 12-14 mesi.
Nota di degustazione:
Granato porpora saturo. Bouquet complesso con delicate note di pietra focaia, seguite da ciliegia selvatica, tabacco brasiliano, note di cioccolato fondente e pepe fresco di montagna della Tasmania. Il palato è setoso, con una struttura tannica serrata e un estratto carnoso. Il carattere vibrante conferisce al vino il suo fascino. Nel finale molto persistente, sfumature di bacche scure, ginepro e molta mineralità, si conclude con una palpabile astringenza.
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:	Score 19/20, WeinWisser 18.5/20, Jeb Dunnuck 94/100, James Suckling 93/100, Neal Martin 93/100, Parker 90+/100
Vinificazione:	in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	2027-2048
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0474419

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 19/20, WeinWisser 18.5/20, Jeb Dunnuck 94/100, James Suckling 93/100, Neal Martin 93/100, Parker 90+/100
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	2027-2048
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch