



2020 Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Merito dell'annata 2020

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:

Porpora estremamente scuro, centro nero, disco lilla tenue. Bouquet complesso e compatto con note di ciliegia selvatica, tabacco dominicano e tartufi di cioccolato fondente, con delicate sfumature di viola, malto e ribes nero. Bella struttura al palato, tenero e impressionantemente corposo, con tannini stretti, rabbiosi e ben bilanciati. Finale concentrato, con aromi di bacche scure e legno esotico e una bella 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:

James Suckling 95/100, Neal Martin 93/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 94/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 93+/100

Vinificazione:

14 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

2029-2050

Varietà d'uva:

Merlot, Cabernet Franc

Numero di articolo:

0474420

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Neal Martin 93/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 94/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 93+/100
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	2029-2050
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.