



## 2021 Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Il Pomerol di un magnifico vignaiolo

### Descrizione del vino:

Madre e figlia, Dominique e Frédérique Vayron, hanno portato il vigneto Bourgneuf nell'olimpico dei Pomerol. Il vigneto si trova sul versante dell'altopiano del Pomerol e confina con le parcelle di grandi nomi come Trotanoy e Clinet. Questo terroir offre una combinazione di ghiaia su argilla e argilla pura, che conferisce al vino la sua complessità, finezza e potenza. La maturazione in barriques francesi si protrae per 12-14 mesi. Chapeau Frédérique!

### Nota di degustazione:

Un bouquet complesso con raffinati aromi di ribes nero, grafite e tartufo estivo, su uno sfondo di ammalianti violette e tabacco brasiliano. Al palato è intenso, con una trama setosa e finemente granulosa, una leggera concentrazione, tannini fitti e strutturanti e un corpo muscoloso. Finale concentrato con sapori di frutta nera, segnato da una profonda mineralità e da una fine nota salina. Tanto di cappello a Frédérique!

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Pomerol
<b>Produttore:</b>	Château Bourgneuf
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 92/100, Neal Martin 91–93/100, Parker 91+/100
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	2028-2050
<b>Varietà d'uva:</b>	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0474421

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Bourgneuf

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 92/100, Neal Martin 91–93/100, Parker 91+/100
<b>Varietà d'uva:</b>	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	2028-2050
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.