



2022 Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Ottima interpretazione di Frédérique Vayron

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

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 granuloso, tannini stretti e corpo muscoloso. Astringenza farinosa nel lungo e concentrato finale di ciliegia selvatica e grafite. Può ancora evolvere.

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 94–95/100, Score 19/20, Parker 93–94/100, WeinWisser 18+/20

Maturità: 2029-2048

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

Numero di articolo: 0474422

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 94–95/100, Score 19/20, Parker 93–94/100, WeinWisser 18+/20
Varietà d'uva:	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Maturità:	2029-2048
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.