



2024 Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Prestazioni di alto livello da parte 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:

Seducente bouquet di rosso e mirtillo, succo fresco di marasca, mirtillo alpino e ammaliante profumo di violetta, sostenuto da profumo di iris e legno di sandalo. Al palato è sublime, con una trama setosa, una struttura tannica ben tessuta, grafite di supporto, razza sottostante e un corpo allenato. Bacche rosse, mineralità scura e astringenza a grana fine sul finale fitto e finemente aromatico.

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:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pomerol
Produttore:	Château Bourgneuf
Valutazioni:	Score 19/20, WeinWisser 17.5/20
Maturità:	2030-2048
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0474424

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20, WeinWisser 17.5/20
Varietà d'uva:	
Maturità:	2030-2048
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.