



## 2018 Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Un Pomerol impressionnant au bon potentiel de garde

### Description:

Le vignoble de Pomerol est le berceau des meilleurs Merlots du monde. Dirigé aujourd'hui par la huitième génération, le Château Bourgneuf est aux mains de la famille Vayron depuis 1840. En 2018, un millésime très bien noté, le Merlot issu d'une seule parcelle du domaine fait, une fois encore, partie de l'élite des Pomerol. Ce vin éblouit par sa chaleur, sa souplesse et son opulence.

### Note de dégustation:

Grenat pourpre saturé, violet sur le disque. Bouquet compact aux notes charnues rappelant la mûre avec en deuxième nez de la cerise sauvage séchée associée à une certaine minéralité. La bouche est puissante et racée avec une texture soyeuse, une structure tannique serrée et beaucoup de finesse. Finale complexe rappelant les baies noires et les fines herbes avec une touche de minéralité.

### Accompagne idéale:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

### Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Pomerol
<b>Producteur:</b>	Château Bourgneuf
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 95/100, Score 19/20, Antonio Galloni 93/100, Jeb Dunnuck 93/100
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	2026–2046
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	0474418

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Bourgneuf

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 95/100, Score 19/20, Antonio Galloni 93/100, Jeb Dunnuck 93/100
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Apogée:</b>	2026–2046
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.