



2022 Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Très bonne performance de Frédérique Vayron

Description:

Le Château Bourgneuf, un classique issu d'une parcelle unique parmi les meilleures, fait sans conteste partie de l'élite des Pomerol. Le domaine appartient à la famille Vayron depuis 1840, et Dominique Vayron, qui le dirige conjointement avec sa fille Frédérique, représente la huitième génération aux commandes de l'exploitation.

Note de dégustation:

Bouquet séduisant aux notes de framboises sauvages sucrées, de bois précieux, de tabac brésilien, de fleurs de lilas séchées et de pastilles de chocolat. Bouche compacte et soyeuse, extrait granuleux, tannins serrés et corps musclé. Astringence farineuse dans la longue finale concentrée de cerise sauvage et de graphite. Peut encore évoluer.

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.

Pays d'origine: France

Région: Bordeaux

Sous-région: Pomerol

Producteur: Château Bourgneuf

Notation(s): James Suckling 94–95/100, Parker 93–94/100, WeinWisser 18+/20

Cépage(s): 85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Référence: 0474422

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 94–95/100, Parker 93–94/100,
WeinWisser 18+/20
Cépage(s): 85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à
être décanté.