



2019 Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Probabilmente la migliore annata di questa tenuta di Pomerol.

Descrizione del vino:

Madre e figlia Dominique e Frédérique Vayron hanno sicuramente prodotto il miglior Bourgneuf di sempre con l'annata 2019. Il vigneto si trova sulle pendici dell'altopiano di Pomerol, adiacente alle tenute dei grandi nomi Trotanoy e Clinet. Il terroir è una combinazione di ghiaia su argilla e argilla pura, che conferisce al vino la sua complessità, finezza e forza. Il vino viene affinato in botti francesi per 12-14 mesi.

Nota di degustazione:

Granato porpora saturo. Bouquet complesso con delicate note di pietra, seguite da ciliegia selvatica, tabacco brasiliano, note di cioccolato fondente e pepe fresco di montagna della Tasmania. Al palato ha una consistenza setosa, tannini stretti e un estratto carnoso, il cui carattere vibrante conferisce fascino al vino. Nel finale molto persistente, sfumature di bacche scure, ginepro e molta mineralità, si conclude con un'astringenza palpabile.

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, Jeb Dunnuck 94/100, James Suckling 93/100, Neal Martin 93/100, Parker 90+/100, WeinWisser 18.5/20
Vinificazione:	in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	2027-2048
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0474419

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20, Jeb Dunnuck 94/100, James Suckling 93/100, Neal Martin 93/100, Parker 90+/100, WeinWisser 18.5/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	2027-2048
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.