



2021 Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Il Pomerol di un magnifico vignaiolo

Descrizione del vino:

Madre e figlia, Dominique e Frédérique Vayron, hanno portato il vigneto Bourgneuf nell'olimpico dei Pomerol. Il vigneto si trova sul versante dell'altopiano del Pomerol e confina con le parcelle di grandi nomi come Trotanoy e Clinet. Questo terroir offre una combinazione di ghiaia su argilla e argilla pura, che conferisce al vino la sua complessità, finezza e potenza. La maturazione in barriques francesi si protrae per 12-14 mesi. Chapeau Frédérique!

Nota di degustazione:

Un bouquet complesso con raffinati aromi di ribes nero, grafite e tartufo estivo, su uno sfondo di ammaliati violette e tabacco brasiliano. Al palato è intenso, con una trama setosa e finemente granulosa, una leggera concentrazione, tannini fitti e strutturanti e un corpo muscoloso. Finale concentrato con sapori di frutta nera, segnato da una profonda mineralità e da una fine nota salina. Tanto di cappello a Frédérique!

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:

James Suckling 92/100, Score 19/20, Neal Martin 91–93/100, Parker 91+/100

Vinificazione:

12 Mesi in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

2028-2050

Varietà d'uva:

85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0474421

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Bourgneuf

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 19/20, Neal Martin 91–93/100, Parker 91+/100
Varietà d'uva:	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Maturità:	2028-2050
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.