



■ Château BOURGNEUF

Appellation	Pomerol
Propriétaire	Famille Vayron
Superficie	9 hectares
Types de sols	Graves et argiles sur assise d'argile
Encépagement	90% Merlot - 10% Cabernet Franc
Viticulture	Certifiée HVE 4 Travail des sols (4 façons) Travaux en vert manuels adaptés aux conditions climatiques
Vendanges	Manuelles
Vinification	Traditionnelle, en cuves béton thermo-régulées
Elevage	12-14 mois en barriques de chêne français (35% neuves, 65% barriques de 1-2 vins)

■ Historique

Ce beau vignoble d'un seul tenant situé au cœur de Pomerol, avoisinant le Château Trotanoy, est la propriété de la famille Vayron depuis 1821. Depuis 2008, le vin est vinifié par Frédérique Vayron, fille des propriétaires Xavier et Dominique.

Plantée sur des pentes douces tournées vers l'ouest de graves et d'argiles sur une sous-couche ferrugineuse, la vigne bénéficie d'un parfait ensoleillement grâce auquel certaines parcelles furent d'ailleurs épargnées lors de la grande gelée de 1956.

Travaillé de façon traditionnelle et vendangé manuellement à maturité optimale, le raisin profite pleinement de cette situation exceptionnelle. La vinification se fait dans des cuves en ciment et l'élevage en barriques de chêne, dont une partie est renouvelée chaque année.

Situé sur une des parties les plus chaudes de Pomerol, Château Bourgneuf produit des vins profonds et denses, riches et complexes, avec des tanins parfaitement enrobés. Les arômes de fruit mûr rendent le vin séduisant dans sa jeunesse, mais quelques années de vieillissement sont largement récompensées.