



## Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Un concentré de puissance de St-Julien

**Description:**

Depuis 1920, la famille Cuvelier dirige Léoville Poyferré et produit un des meilleurs vins de Saint-Julien. Comme ses sister-châteaux Las-Cases et Barton, Poyferré est un classique de l'appellation. Des vignes âgées, des sols variés et des rendements faibles sont les conditions nécessaires à la production d'un Bordeaux aristocratique dans le style classique du Médoc: puissant, long en bouche, complexe et élégant.

**Profil aromatique:**

Agréable bouquet de violettes, lilas et myrtilles. Bouche juteuse, dense et droite, avec des tannins serrés et un corps moyen. Astringence granuleuse dans la finale concentrée de gelée de griottes et de graphite. Une forte proportion de cabernet franc cette année; jeunes vignes plantées en 2002.

**Accompagne idéalement:**

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

**Température:**

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

**Pays d'origine:** France

**Sous-région:** St-Julien

**Producteur:** St-Julien AOC

**Vol. alcool:** 14.0%

**A boire:** 2030-2045

**N° article:** 0474023

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** Antonio Galloni 97/100, Decanter 96/100, Jane Anson 95/100, Jeb Dunnuck 95-97/100, Jean-Marc Quarin 96/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 95/100, Parker 93-95/100, Vinum 95/100, WeinWisser 18.5/20  
**A boire:** 2030-2045  
**Vol. alcool:** 14.0%  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.