



Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

L'élite de Saint-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:

Pourpre extrêmement sombre aux reflets lilas et violets. Je l'ai pris au nez juste après Barton et Ducru. Alors que le bouquet des deux autres était encore plutôt fermé, celui-ci était un vrai rodéo ! Une explosion de cerises noires et de cassis, des nuances de bois précieux et une pointe d'arabica. Au deuxième nez se développaient également de subtiles notes de jeune Cabernet. L'opulence dans tous ses états dans la bouche charnue et étoffée, avec d'abord des tannins marqués, puis une belle concentration pour terminer sur une finale renversante. C'était la version la plus arrogante des deuxièmes crus. Mais pourquoi un grand cru ne pourrait-il pas avoir des aspérités, surtout avec une telle charpente ? Un noble paysan avec la puissance d'un St-Julien ! S'il tient ses promesses de primeur jusque dans la bouteille, il pourra alors viser un 19/20.

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: 13.5%

A boire: jusqu'en 2048

Cépage(s): 61% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 8% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc

N° article: 0474014

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 94/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 93/100
Cépage(s):	61% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 8% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2048
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.