



Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Compte toujours parmi les meilleurs vins de l'appellation

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Pourpre-grenat saturé, dense au centre, lueur lilas sur le disque. Bouquet expressif et épicé aux notes poivrées, également du bois précieux, du tabac ainsi que des nuances de baies bleues et rouges. Le palais est riche, charnu avec beaucoup de matière, l'extrait est gras et l'astringence exigeante dans la bouche encore granuleuse et farineuse. Il reste fidèle à lui-même, plutôt masculin. Un des Grands Crus les plus puissants de sa catégorie.

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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Ju

Produzent: 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

Artikelnummer: 0474015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 97/100, Decanter 95/100, James Suckling 96/100
Cépage(s):	61% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 8% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2048
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.