



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:

Grenat profond, disque rubis. Bouquet complexe de fruits rouges rappelant les canneberges et les framboises, puis en deuxième nez viennent des nuances de jus de griottes et de tabac blond. Les tannins soutiennent parfaitement le milieu de bouche soyeux, tout est parfaitement à sa place. Impressionnants arômes rétro-olfactifs de peaux de cerise et de grains de poivre noir dans la finale serrée.

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

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2045

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

Artikelnummer: 0474017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	France
Notation:	Antonio Galloni 97/100, James Suckling 95-96/100, Parker 94+/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	61% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 8% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2045
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
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.