Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Compte toujours parmi les meilleurs vins de l’appellationn

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 impénétrable, noir au centre, violet sur le disque. Nez concentré d’épices et de baies noires, rappelant les cerises sauvages et le cassis, avec des touches de jus de prunelle et d'essence de sureau. La bouche est puissante et soyeuse avec des tanins serrés. La finale aromatique et peu fruitée est marquée par le graphite et la mine de crayon avec une astringence perceptible en fin de bouche.

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:	14.5%
A boire:	2028–2050
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0474018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 100/100, Antonio Galloni 97/100, Falstaff 96/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 95/100, Parker 97/100, Wine Spectator 97/100
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
A boire:	2028–2050
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch