



Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Gratulation pour cette performance !

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:

Robe pourpre profond, dense en son centre et lilas sur les bords. Bouquet concentré de mûre, puis de prune rouge, un soupçon de cannelle, réglisse et tabac Burley. Au palais complexe, texture soyeuse et corset de tanins serrés, on devine le potentiel de vieillissement, puissant sans être pesant tel Muhamed Ali sur le ring. Finale concentrée de baies noires écrasées, arômes profonds de terroir et baie de genièvre.

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: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: 2028-2050

Cépage(s): 67% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 3% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0474019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 96/100, Antonio Galloni 95-97/100, Decanter 96/100, Falstaff 95/100, Jean-Marc Quarin 96/100, James Suckling 95/100, Neal Martin 96-98/100, WeinWisser 18.5/20
Cépage(s):	67% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 3% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
A boire:	2028-2050
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
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.