



Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

L'élite de Saint-Julien

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 profond, centre noir, disque lilas tendre. Une belle minéralité rehausse le bouquet très étoffé de cerise sauvage et de cassis, puis viennent des notes délicates de violette, du jus de prune et du lilas. Bouche monumentale, soyeuse, avec un extrait finement granuleux, un corps très dense et musclé, racé et parfaitement équilibré. Ce champion atteint son paroxysme dans la finale foudroyante aux arômes de cassis, avec de profondes notes de terroir, ainsi qu'une astringence salée. Il impressionne cette année par une précision et une finesse incroyables.

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: 2029-2055

Cépage(s): 64% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0474020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	France
Notation:	Antonio Galloni 97/100, Decanter 96/100, Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 96/100, Parker 94+/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s):	64% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
A boire:	2029-2055
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.