



## Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Un concentré de puissance de St-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:**

Bouquet d'une grande complexité, cassis, bois précieux, pastilles de chocolat et délicat parfum de violette. Bouche compacte et soyeuse, racée et équilibrée, avec un extrait légèrement granuleux et des tannins très serrés, ce qui explique que le corps ne semble pas (trop) massif. Sublime astringence dans la finale concentrée marquée par le cassis, avec des notes de jus de sureau et de graphite. Ce St-Julien tout en puissance séduit cette année plus par son élégance que par sa force, il va encore prendre progresser.

### **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:** 14.0%

**A boire:** 2028-2052

**Artikelnummer:** 0474021

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** James Suckling 95-96/100, Antonio Galloni 93-95/100, Jean-Marc Quarin 94/100, Neal Martin 92-94/100, Parker 93-94/100, WeinWisser 18,5+/20  
**A boire:** 2028-2052  
**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.