



Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

«I was blown away by the 2022 Château Léoville Poyferré» - Jeb Dunnuck

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 dense, aux notes envoûtantes de violette, de cerise sauvage et de graphite, sur un cocktail de baies des bois, de fleurs de lilas séchées et de gelée de myrtille. Palais droit et puissant, soyeux, racé et équilibré, avec des tannins serrés et denses, un extrait légèrement granuleux et un corps musclé. Explosion de mûres dans la finale concentrée et persistante sur des nuances de terroir intenses et une astringence farineuse.

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: 20 Mois en Barrique

Vol. alcool: 14.0%

A boire: 2030-2055

Cépage(s): 58% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

Artikelnummer: 0474022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 96-97/100, Decanter 96/100, Falstaff 97/100, Jeb Dunnuck 97-100/100, Parker 94-96/100, Wine Spectator 95/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s):	58% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot
A boire:	2030-2055
Elevage:	20 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.