



2017 Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Description:

Seit 1920 führt die Familie Cuvelier bei Léoville Poyferré Regie und erzeugt zuverlässig einen der besten Weine von St. Julien. Eine Deuxieme Cru auf Top-Niveau – ebenso wie die Schwester-Châteaux Las-Cases und Barton zählt Poyferré zu den absoluten Klassikern der Appellation. Alte Reben, vielfältige Böden und niedrige Erträge bieten beste Voraussetzungen für einen aristokratischen Bordeaux im klassischen Medoc-Sil: kraftvoll, langlebig, komplex und elegant.

Note de dégustation:

Grenat profond, disque rubis. Bouquet complexe de fruits rouges rappelant les canneberges et les framboises, puis en deuxième nez viennent des nuances de jus de griottes et de tabac blond. Les tannins soutiennent parfaitement le milieu de bouche soyeux, tout est parfaitement à sa place. Impressionnants arômes rétro-olfactifs de peaux de cerise et de grains de poivre noir dans la finale serrée.

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteak, 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.

Conseils de service:

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

Région:

Bordeaux

Sous-région:

St-Julien

Producteur:

Château Léoville Poyferré

Notation(s):

Antonio Galloni 97/100, James Suckling 95–96/100, Parker 94+/100, WeinWisser 18/20

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.0 %

Cépage(s):

61% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 8% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc

Référence:

0474017

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine:	France
Notation(s):	Antonio Galloni 97/100, James Suckling 95–96/100, Parker 94+/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	61% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 8% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	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 déguster.