



## 2018 Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

**Note de dégustation:**

Pourpre impénétrable, noir au centre, violet sur le disque. Nez concentré d'épices et de baies noires, rappelant les cerises sauvages et le cassis, avec des touches de jus de prunelle et d'essence de sureau. La bouche est puissante et soyeuse avec des tanins serrés. La finale aromatique et peu fruitée est marquée par le graphite et la mine de crayon avec une astringence perceptible en fin de bouche.

**Accompagne idéale:**

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.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	St-Julien
<b>Producteur:</b>	Château Léoville Poyferré
<b>Notation(s):</b>	Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 95/100, Parker 97/100, Wine Spectator 97/100, Antonio Galloni 97/100, Falstaff 96/100

<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Cépage(s):</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	0474018

## 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):** Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 95/100, Parker 97/100, Wine Spectator 97/100, Antonio Galloni 97/100, Falstaff 96/100  
**Cépage(s):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**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.