



2016 Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

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.

Pays d'origine: France

Région: Bordeaux

Sous-région: St-Julien

Producteur: Château Léoville Poyferré

Notation(s): Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 96/100, Parker 97+/100, Antonio Galloni 97/100

Vol. alcool: 13.5 %

Apogée: Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

Cépage(s): 61% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 8% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc

Référence: 0474016

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):	Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 96/100, Parker 97+/100, Antonio Galloni 97/100
Cépage(s):	61% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 8% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Vol. alcool:	13.5 %
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.