MÖVENPICK
VINS

2019 Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Gratulation pour cette performance !

Note de dégustation:
Robe pourpre profond, dense en son centre et lilas sur les bords. Bouquet concentré de mûre, puis de prune rouge, un soupçon de cannelle, réglisse et tabac Burley. Au palais complexe, texture soyeuse et corset de tanins serrés, on devine le potentiel de vieillissement, puissant sans être pesant tel Muhamed Ali sur le ring. Finale concentrée de baies noires écrasées, arômes profonds de terroir et baie de genièvre.
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):	Parker 96/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 95–97/100, Decanter 96/100, Falstaff 95/100, Jean-Marc Quarin 96/100, James Suckling 95/100, Neal Martin 96–98/100, WeinWisser 18.5/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	2028–2050
Cépage(s):	67% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 3% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Référence:	0474019

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

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):	Parker 96/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 95–97/100, Decanter 96/100, Falstaff 95/100, Jean-Marc Quarin 96/100, James Suckling 95/100, Neal Martin 96–98/100, WeinWisser 18.5/20
Cépage(s):	67% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 3% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Apogée:	2028–2050
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
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 décanter.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch