



## 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, WeinWisser 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

**Eleveage:** 18 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.0 %

**Cépage(s):** 67% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 3% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

**Référence:** 0474019

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Parker 96/100, WeinWisser 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
<b>Cépage(s):</b>	67% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 3% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	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.