



## 2020 Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

L'élite de Saint-Julien

**Note de dégustation:**

Pourpre profond, centre noir, disque lilas tendre. Une belle minéralité rehausse le bouquet très étoffé de cerise sauvage et de cassis, puis viennent des notes délicates de violette, du jus de prunelle et du lilas. Bouche monumentale, soyeuse, avec un extrait finement granuleux, un corps très dense et musclé, racé et parfaitement équilibré. Ce champion atteint son paroxysme dans la finale foudroyante aux arômes de cassis, avec de profondes notes de terroir, ainsi qu'une astringence salée. Il impressionne cette année par une précision et une finesse incroyables.

**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):** Score 18.5/20, Antonio Galloni 97/100, Decanter 96/100, Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 96/100, Parker 94+/100, WeinWisser 19/20

**Elevage:** 18 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.0 %

**Apogée:** 2029–2055

**Cépage(s):** 64% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

**Référence:** 0474020

## 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>	Score 18.5/20, Antonio Galloni 97/100, Decanter 96/100, Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 96/100, Parker 94+/100, WeinWisser 19/20
<b>Cépage(s):</b>	64% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
<b>Apogée:</b>	2029–2055
<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.