



2021 Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Un concentré de puissance de St-Julien

Description:

Seit 1920 führt die Familie Cuvelier bei Léoville Poyferré Regie und erzeugt zuverlässig einen der besten Weine von St. Julien. Eine Deuxieme Cru auf Top-Niveau – ebenso wie die Schwester-Châteaux Las-Cases und Barton zählt Poyferre zu den absoluten Klassikern der Appellation. Alte Reben, vielfältige Böden und niedrige Erträge bieten beste Voraussetzungen für einen aristokratischen Bordeaux im klassischen Medoc-Sil: kraftvoll, langlebig, komplex und elegant.

Note de dégustation:

Bouquet d'une grande complexité, cassis, bois précieux, pastilles de chocolat et délicat parfum de violette. Bouche compacte et soyeuse, racée et équilibrée, avec un extrait légèrement granuleux et des tannins très serrés, ce qui explique que le corps ne semble pas (trop) massif. Sublime astringence dans la finale concentrée marquée par le cassis, avec des notes de jus de sureau et de graphite. Ce St-Julien tout en puissance séduit cette année plus par son élégance que par sa force, il va encore prendre progresser.

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): James Suckling 95–96/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 93–95/100, Jean-Marc Quarin 94/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 93–94/100

Vol. alcool: 14.0 %
Apogée: 2028–2052
Cépage(s):
Référence: 0474021

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): James Suckling 95–96/100, Score 18.5/20,
Antonio Galloni 93–95/100, Jean-Marc Quarin
94/100, Neal Martin 92–94/100, Parker
93–94/100
Cépage(s): 2028–2052
Apogée: 14.0 %
Vol. alcool:
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.