



2015 Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Note de dégustation:

Pourpre-grenat saturé, dense au centre, lueur lilas sur le disque. Bouquet expressif et épicé aux notes poivrées, également du bois précieux, du tabac ainsi que des nuances de baies bleues et rouges. Le palais est riche, charnu avec beaucoup de matière, l'extrait est gras et l'astringence exigeante dans la bouche encore granuleuse et farineuse. Il reste fidèle à lui-même, plutôt masculin. Un des Grands Crus les plus puissants de sa catégorie.

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): Jeb Dunnuck 97/100, Score 18.5/20, Decanter 95/100, James Suckling 96/100

Vol. alcool: 13.5 %

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

Référence: 0474015

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): Jeb Dunnuck 97/100, Score 18.5/20, Decanter 95/100, James Suckling 96/100
Cépage(s): 61% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 8% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
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.