



## Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Un concentrato di potenza da St-Julien

**Descrizione:**

Dal 1920 la famiglia Cuvelier è a capo di Léoville Poyferré, producendo costantemente uno dei migliori vini di Saint Julien. Come i suoi cugini Château Las-Cases e Barton, Poyferre è un classico dell'appellazione. Le viti vecchie, i terreni variegati e i bassi rendimenti sono le condizioni per un Bordeaux aristocratico, nel classico stile Medoc: potente, longevo, complesso ed elegante.

**Profilo aromatico:**

Piacevole bouquet di violette, lillà e mirtilli. Al palato è succoso, denso e diretto, con tannini stretti e corpo medio. Astringenza granulosa nel finale concentrato di gelatina di marasche e grafite. Quest'anno è presente un'alta percentuale di Cabernet Franc; le giovani viti sono state piantate nel 2002.

**Ideale con:**

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

**Temperatura:**

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** St-Julien

**Produttore:** St-Julien AOC

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Da bere:** 2030-2045

**Numero articolo:** 0474023

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** Antonio Galloni 97/100, Decanter 96/100, Jane Anson 95/100, Jeb Dunnuck 95-97/100, Jean-Marc Quarin 96/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 95/100, Parker 93-95/100, Vinum 95/100, WeinWisser 18.5/20  
**Da bere:** 2030-2045  
**Vol. alcolici:** 14.0%  
**Servier:** Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.