



Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Il lato sensuale di Saint-Julien

Descrizione:

Château Léoville Poyferré è oggi una delle tenute vinicole più dinamiche del Médoc. Sotto la gestione della famiglia Cuvelier, il tradizionale Deuxième Cru Classé si è trasformato negli ultimi decenni in un riferimento stilistico a Saint-Julien. Lo dimostra in modo impressionante anche l'annata 2025, che esprime profondità, fascino e struttura, oltre all'eccezionale qualità delle uve. Tipico di Léoville Poyferré, il vino è generoso ed espressivo senza essere pesante. Nonostante la sua potenza, conserva l'eleganza e l'energia che caratterizzano i migliori cru di Saint-Julien. Il frutto colpisce per la sua densità e il suo sapore preciso, mentre i tannini sono maturi, finemente intrecciati e di notevole qualità. Un vino di grande carisma che riflette perfettamente lo stile moderno dello château.

Profilo aromatico:

Bouquet incredibilmente fitto, delicato profumo di viola, ribes nero appena colto, pepe di montagna della Tasmania, liquirizia. Al palato profondo, con una trama setosa, un corsetto di tannini strettamente intrecciato, una razza perfettamente equilibrata, molto potente con un corpo ben allenato. Nel finale concentrato e interminabile, succo di prugna, tabacco e astringenza fine.

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

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Da bere: 2030-2065

Varietà d'uva: 61% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 8% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Numero articolo: 0474025

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Decanter 98/100, Falstaff 98/100, Jeb Dunnuck 96-98/100, James Suckling 96-97/100, WeinWisser 18.5+/20
Varietà d'uva:	61% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 8% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Da bere:	2030-2065
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
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.