



Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

L'élite di Saint-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:

Un viola estremamente scuro con note di lilla e viola. L'ho preso al naso subito dopo Barton e Ducru. Mentre il bouquet degli altri due era ancora piuttosto chiuso, questo era un vero rodeo! Un'esplosione di ciliegie nere e ribes, note di legni pregiati e un tocco di arabica. Anche il secondo naso ha sviluppato sottili note di Cabernet giovane. Opulenza in tutte le sue forme al palato, carnoso e corposo, a partire da tannini pronunciati, seguiti da una grande concentrazione e da un finale stupefacente. Questa era la versione più arrogante dei secondi. Ma perché un grand cru non dovrebbe avere qualche spigolo, soprattutto con una struttura del genere? Un nobile contadino con la potenza di un St-Julien! Se è all'altezza della sua promessa primeur fino alla bottiglia, allora potrebbe puntare a 19/20.

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: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2048

Varietà d'uva: 61% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 8% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc

Numero articolo: 0474014

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 93/100
Varietà d'uva:	61% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 8% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2048
Vol. alcolici:	13.5%
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.