



## Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Sempre tra i migliori vini dell'appellazione

### **Beschreibung:**

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.

### **Degustationsnotiz:**

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.

### **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.

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestione: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** St-Ju

**Produttore:** St-Julien AOC

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Varietà d'uva:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

**Artikelnnummer:** 0474000

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** Francia  
**Varietà d'uva:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc  
**Vol. alcolici:** 13.0%  
**Servier:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:  
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,  
assaggiare il vino e decidere se è il caso di  
decantarlo.