



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:

Granato porpora saturo, denso al centro, con riflessi lilla sul disco. Bouquet espressivo e speziato con note di pepe, legno pregiato, tabacco e sentori di bacche blu e rosse. Il palato è ricco, carnoso, con molta sostanza, l'estratto è grasso e l'astringenza è impegnativa in bocca, che è ancora granulosa e farinosa. Rimane fedele a se stesso, piuttosto maschile. Uno dei Grands Crus più potenti della sua categoria.

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. Suggerimento: 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

Produzent: 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

Artikelnummer: 0474015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 97/100, Decanter 95/100, James Suckling 96/100
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:	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.