



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:

Porpora impenetrabile, nero al centro, viola sul disco. Naso concentrato di spezie e bacche nere, che ricordano le ciliegie selvatiche e il ribes nero, con note di succo di prugna ed essenza di sambuco. Il palato è potente e setoso, con tannini stretti. Il finale aromatico, poco fruttato, è segnato da grafite e mina, con un'astringenza percepibile sul finale.

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

Produttore: St-Julien AOC

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2028-2050

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0474018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Jeb Dunnock 100/100, Antonio Galloni 97/100, Falstaff 96/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 95/100, Parker 97/100, Wine Spectator 97/100
Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Da bere: 2028-2050
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: in barrique
Vol. alcolici: 14.5%
Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.