



Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Non è una performance, ma un'esibizione!

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:

Colore viola intenso, denso al centro e lilla ai bordi. Bouquet concentrato di mora, poi prugna rossa, un accenno di cannella, liquirizia e tabacco Burley. Al palato complesso, con la sua consistenza setosa e il corsetto di tannini stretti, si intravede il potenziale di invecchiamento, potente senza essere pesante, come Muhamed Ali sul ring. Finale concentrato di bacche nere schiacciate, profondi aromi di terroir e bacche di ginepro.

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

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: 2028-2050

Varietà d'uva: 67% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 3% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0474019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 96/100, Antonio Galloni 95-97/100, Decanter 96/100, Falstaff 95/100, Jean-Marc Quarin 96/100, James Suckling 95/100, Neal Martin 96-98/100, WeinWisser 18.5/20
Varietà d'uva:	67% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 3% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Da bere:	2028-2050
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
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.