



Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

L'élite di Saint-Julien

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 intenso, centro nero, disco lilla tenue. Una bella mineralità esalta il bouquet molto pieno di ciliegia selvatica e ribes nero, seguito da delicate note di violetta, succo di prugna e lillà. Il palato è monumentale, setoso, con un estratto di grana fine e un corpo molto denso, muscoloso, impetuoso e perfettamente equilibrato. Questo campione raggiunge il suo apice nel finale fulminante di aromi di ribes nero, con profonde note di territorio e un'astringenza salata. Quest'anno colpisce per l'incredibile precisione e finezza.

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

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: 2029-2055

Varietà d'uva: 64% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0474020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 97/100, Decanter 96/100, Jeb Dunnock 98+/100, James Suckling 96/100, Parker 94+/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	64% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Da bere:	2029-2055
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.