



Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Un concentrato di potenza da St-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:

Un bouquet molto complesso di ribes nero, legni pregiati, pastiglie di cioccolato e un delicato profumo di violetta. Al palato è compatto e setoso, vivace ed equilibrato, con un estratto leggermente granuloso e tannini molto stretti, il che spiega perché il corpo non sembra (troppo) massiccio. Sublime astringenza nel finale concentrato di ribes nero, con note di succo di sambuco e grafite. Questo St-Julien onnipotente è seducente quest'anno più per la sua eleganza che per la sua forza, ed è destinato a progredire ulteriormente.

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: 14.0%

Da bere: 2028-2052

Artikelnummer: 0474021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 95-96/100, Antonio Galloni 93-95/100, Jean-Marc Quarin 94/100, Neal Martin 92-94/100, Parker 93-94/100, WeinWisser 18,5+/20
Da bere:	2028-2052
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.