



Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

"Il Château Léoville Poyferré 2022 mi ha lasciato a bocca aperta" - Jeb Dunnuck

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:

Bouquet denso, con note ammalianti di viola, ciliegia selvatica e grafite, su un cocktail di frutti di bosco, fiori di lillà essiccati e gelatina di mirtillo. Al palato è schietto e potente, setoso, impetuoso ed equilibrato, con tannini stretti e densi, un estratto leggermente granuloso e un corpo muscoloso. Esplosione di mora nel finale concentrato e persistente, con intense sfumature di terroir e un'astringenza pastosa.

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: 20 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: 2030-2055

Varietà d'uva: 58% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

Artikelnummer: 0474022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96-97/100, Decanter 96/100, Falstaff 97/100, Jeb Dunnuck 97-100/100, Parker 94-96/100, Wine Spectator 95/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	58% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot
Da bere:	2030-2055
Allevamento:	20 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.