



2016 Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Abbinamenti:

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. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine: FR

Regione: Bordeaux

Sottoregione: St-Julien

Produttore: Château Léoville Poyferré

Valutazioni: Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 96/100, Parker 97+/100, Antonio Galloni 97/100

Gradazione alcolica: 13.5 %

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Varietà d'uva: 61% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 8% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc

Numero di articolo: 0474016

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine: FR

Valutazioni: Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 96/100, Parker 97+/100, Antonio Galloni 97/100

Varietà d'uva: 61% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 8% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Gradazione alcolica: 13.5 %

Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.