



2019 Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Non è una performance, ma un'esibizione!

Nota di degustazione:

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.

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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Julien
Produttore:	Château Léoville Poyferré
Valutazioni:	Parker 96/100, Score 18.5/20, 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
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	2028-2050
Varietà d'uva:	67% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 3% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0474019

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 96/100, Score 18.5/20, 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
Maturità:	2028-2050
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	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.