



2022 Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

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

Nota di degustazione:

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 mirtilli. 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.

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:

James Suckling 96–97/100, Score 18.5/20, Decanter 96/100, Falstaff 97/100, Jeb Dunnuck 97–100/100, Parker 94–96/100, WeinWisser 19/20

Vinificazione:

20 Mesi in Barrique

Maturità:

2030-2055

Varietà d'uva:

58% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

Numero di articolo:

0474022

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 96–97/100, Score 18.5/20, Decanter 96/100, Falstaff 97/100, Jeb Dunnuck 97–100/100, Parker 94–96/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	58% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot
Maturità:	2030-2055
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.