



2015 Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Nota di degustazione:

Granato porpora saturo, denso al centro, con riflessi lilla sul disco. Bouquet espressivo e speziato con note di pepe, legno pregiato, tabacco e sentori di bacche blu e rosse. Il palato è ricco, carnoso, con molta sostanza, l'estratto è grasso e l'astringenza è impegnativa in bocca, che è ancora granulosa e farinosa. Rimane fedele a se stesso, piuttosto maschile. Uno dei Grands Crus più potenti della sua categoria.

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:

Jeb Dunnuck 97/100, Score 18.5/20, Decanter 95/100, James Suckling 96/100

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

2025-2048

Varietà d'uva:

61% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 8% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0474015

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 97/100, Score 18.5/20, Decanter 95/100, James Suckling 96/100
Varietà d'uva:	61% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 8% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
Maturità:	2025-2048
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.