



2022 Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Note de dégustation:

Bouquet dense, aux notes envoûtantes de violette, de cerise sauvage et de graphite, sur un cocktail de baies des bois, de fleurs de lilas séchées et de gelée de myrtille. Palais droit et puissant, soyeux, racé et équilibré, avec des tannins serrés et denses, un extrait légèrement granuleux et un corps musclé. Explosion de mûres dans la finale concentrée et persistante sur des nuances de terroir intenses et une astringence farineuse.

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Région: Bordeaux

Sous-région: St-Julien

Producteur: Château Léoville Poyferré

Notation(s): James Suckling 96–97/100, Parker 94–96/100, WeinWisser 19/20, Decanter 96/100, Falstaff 97/100, Jeb Dunnock 97–100/100

Eleavage: 20 Mois en Barrique

Cépage(s): 58% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

Référence: 0474022

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 96–97/100, Parker 94–96/100, WeinWisser 19/20, Decanter 96/100, Falstaff 97/100, Jeb Dunnock 97–100/100
Cépage(s): 58% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot
Elevage: 20 Mois en Barrique
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.