



2020 Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

L'élite di Saint-Julien

Nota di degustazione:

Porpora intenso, centro nero, disco lilla tenue. Una bella mineralità esalta il bouquet molto pieno di ciliegia selvatica e ribes nero, seguito da delicate note di violetta, succo di prugna e lillà. Il palato è monumentale, setoso, con un estratto di grana fine e un corpo molto denso, muscoloso, impetuoso e perfettamente equilibrato. Questo campione raggiunge il suo apice nel finale fulminante di aromi di ribes nero, con profonde note di territorio e un'astringenza salata. Quest'anno colpisce per l'incredibile precisione e finezza.

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:

Score 18.5/20, Antonio Galloni 97/100, Decanter 96/100, Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 96/100, Parker 94+/100, WeinWisser 19/20

Vinificazione:

18 Mesi in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

2029-2055

Varietà d'uva:

64% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Numero di articolo:

0474020

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20, Antonio Galloni 97/100, Decanter 96/100, Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 96/100, Parker 94+/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	64% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Maturità:	2029-2055
Viticoltura:	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.