



2021 Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Un concentrato di potenza da St-Julien

Descrizione del vino:

Seit 1920 führt die Familie Cuvelier bei Léoville Poyferré Regie und erzeugt zuverlässig einen der besten Weine von St. Julien. Eine Deuxieme Cru auf Top-Niveau – ebenso wie die Schwester-Châteaux Las-Cases und Barton zählt Poyferre zu den absoluten Klassikern der Appellation. Alte Reben, vielfältige Böden und niedrige Erträge bieten beste Voraussetzungen für einen aristokratischen Bordeaux im klassischen Medoc-Sil: kraftvoll, langlebig, komplex und elegant.

Nota di degustazione:

Un bouquet molto complesso di ribes nero, legni pregiati, pastiglie di cioccolato e un delicato profumo di violetta. Al palato è compatto e setoso, vivace ed equilibrato, con un estratto leggermente granuloso e tannini molto stretti, il che spiega perché il corpo non sembra (troppo) massiccio. Sublime astringenza nel finale concentrato di ribes nero, con note di succo di sambuco e grafite. Questo St-Julien onnipotente è seducente quest'anno più per la sua eleganza che per la sua forza, ed è destinato a progredire ulteriormente.

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:

James Suckling 95–96/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 93–95/100, Jean-Marc Quarin 94/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 93–94/100

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

2028-2052

Varietà d'uva:

Numero di articolo:

0474021

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine: Francia
Valutazioni: James Suckling 95–96/100, Score 18.5/20,
Antonio Galloni 93–95/100, Jean-Marc Quarin
94/100, Neal Martin 92–94/100, Parker
93–94/100

Varietà d'uva:

Maturità: 2028-2052

Gradazione

alcolica:

Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggesto:
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,
assaggiare il vino e decidere se è il caso di
decantarlo.