



Wijnfiche

**Château Léoville Poyferré – – 2e G.C.C.
St. Julien
France (SAINT-JULIEN) – 2010**

Domain

Ch. Léoville Poyferré

2018 bookmarks a new page in the history of Château Léoville Poyferré. Over the years, Didier Cuvelier contributed to the development of the property's international reputation. Sara Lecompte Cuvelier continues to pursue the family's quest for ultimate quality, while taking action to face today's environmental challenges.

Vinification

De winter was zeer koud, de zomer was niet heel warm, maar had heel veel zonneschijn. De cabernet sauvignon is op zijn best, met heel veel puur en rijp fruit. De pluk van de druiven gebeurt hier nog grotendeels manueel met mechanische ondersteuning tijdens het proces. De malolactische gisting gebeurt steeds in nieuwe eikenhouten vaten. Het rijpen van de wijn op vat neemt tussen 18 en 20 maanden in beslag. Het bewaarpotentieel is uitmuntend!

Taste

Een rode wijn met een zeer diepe en intense, ietwat donkere kleur. In de neus is er duidelijk de aanwezigheid van zwart fruit in combinatie met verfijnde houttoetsen van eik en ceder, alsook wat kruidigheid. Krachtig in de mond, stevige maar ronde tannines en een lang nazinderende finale, met puurheid en complexiteit.

Food pairing

Meat - red | Cheese

General information

Type: Red wine

Grape varieties: Cabernet Sauvignon (56%), Merlot (34%), Petit Verdot (7%), Cabernet Franc (3%)

Viticulture: Traditional

Storage (years): > 10

Serving temperature: 18 °C

