

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

Domaine

Ch. Léoville Poyferré

2018 c'est une page qui se tourne pour le Château Léoville Poyferré: si Didier Cuvelier a oeuvré au déploiement du cru et bâti sa renommée internationale, Sarah Lecompte Cuvelier poursuit la quête de la qualité ultime tout en intégrant les enjeux environnementaux d'aujourd'hui.

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!

Dégustation

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.

Mets adaptées

Viande - rouge | Fromage

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

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

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 18 °C



