



Wijnfiche

Château Léoville Poyferré – G.C.C. | St. Julien Frankrijk (SAINT-JULIEN) — 2018

Domein

Ch. Léoville Poyferré

2018 markeert een nieuwe bladzijde in de geschiedenis van Château Léoville Poyferré. In de loop der jaren heeft Didier Cuvelier bijgedragen aan de ontwikkeling van de internationale reputatie van het domein. Sara Lecompte Cuvelier blijft de zoektocht van de familie naar ultieme kwaliteit voortzetten en onderneemt tegelijkertijd actie om de uitdagingen betreffende het milieu het hoofd te bieden.

Vinificatie

Zodra de druiven de kelder bereiken, ondergaan ze een dubbel triage (handmatig en op sorteertafels) alvorens gekneusd te worden. Elk plot ondergaat een aparte vinificatie in één van de 57 thermogereguleerde inoxen vaten. Vanaf de 2018 vintage wordt een niet-saccharomyces gist toegevoegd aan de most, om zo het gebruik van SO₂ te vermijden. Dagelijks overpompen van de schillen bevordert optimale en uniforme extractie. Finaal wordt een zorgvuldige assemblage samengesteld en rijpt de wijn nog 18 maanden op Franse eikenhouten vaten.

Smaak

Diep, zijde- en satijnachtige textuur. Het ronde mondgevoel verradt rijp fruit en een aangenaam alcoholgehalte, zonder spoor van warmte en mooi in balans. Zachte tannines, weelderige zwarte kersen, zoethout en pure chocolade in de mond.

Gerechten

Wild - Groot | Gerechten met truffel | Barbecue - ribbetjes

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Merlot (33%), Cabernet Sauvignon (3%), Petit Verdot (2%)

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 17-18 °C

Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

