Wijnfiche

Château Léoville Poyferré - 2e G.C.C. St. Julien France (SAINT-JULIEN) — 2017

Domaine

Ch. Léoville Poyferré

2018 c'est une page qui se tourne pour le Château Léoville Poyferré: si Didier Cuvelier a oeuvré au déploiment 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.

Dégustation

Ce millésime nous offre une robe grenat profond, des reflets violets. Le vin est brillant et limpide. Au nez, avant l'aération, nous sommes agréablement surpris par des notes prononcées de café, qui s'effacent rapidement pour laisser place à la fraîcheur des fruits à petites baies, mûres et groseilles. Une délicate pointe boisée vient apporter davantage de profondeur à l'ensemble. En bouche, le vin est ample et soyeux, avec des tannins musclés. La retro-olfaction libère encore ces notes de fruits mûrs très juteux. La finale est souple avec une pointe réglissée qui lui confère un bel équilibre.

Mets adaptées

Viande - rouge | Gibier | Fromage

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Cabernet Sauvignon (67%), Merlot (31%), Petit Verdot (2%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 7-10
Servir à: 15-18 °C

