Wijnfiche

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

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.

Vinification

Une fois les raisins arrivés à la cave, ils subissent un double tri (manuel et sur tables de tri) avant d'être foulés. Chaque parcelle est vinifiée séparément dans l'un des 57 cuves inox thermorégulées. À partir du millésime 2018, une levure non-saccharomyces est ajoutée au moût afin d'éviter l'utilisation de SO_2. Des remontages quotidiens des peaux favorisent une extraction optimale et homogène. Enfin, un assemblage soigneux est réalisé, et le vin est élevé pendant 18 mois en fûts de chêne français.

Dégustation

Texture profonde, soyeuse et satinée. La bouche ronde révèle des fruits mûrs et une teneur en alcool agréable, sans trace de chaleur et magnifiquement équilibrée. Tannins souples, cerises noires succulentes, réglisse et chocolat noir en bouche.

Mets adaptées

Gibier - grand | Plats aux truffes | Barbecue - côtes

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Merlot (33%), Cabernet Sauvignon (3%), Petit Verdot (2%)
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): > 10
Servir à: 17-18 °C
Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

