



Wijnfiche

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

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

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!

Smaak

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.

Gerechten

Vlees - rood | Kaas

Algemene info

Type: Rode wijn

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

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 18 °C

