

**Château Léoville Poyferré – 2e G.C.C. |
St. Julien
Frankrijk (SAINT-JULIEN) — 2016**

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

Oogst tussen 5 en 20 oktober.

Smaak

Léoville Poyferré 2016 is een enorm krachtige, boeiende en levendige St. Julien. Met zijn enorme concentratie en uitgesproken tannine is het misschien wel de meest tanninerijke wijn van de appellatie. Hij heeft dan ook nog vele jaren flesrijping nodig om zijn volle potentieel te vertonen. Een overdonderende stormloop aan aroma's bereikt het palet: donker fruit, leer, rook, tabak en chocolade.

Gerechten

Wild - Groot | Gerechten met truffel | Barbecue - ribbetjes

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Petit Verdot (63%), Merlot (29%), Cabernet Sauvignon (6%), Cabernet Franc (2%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 17-18 °C

Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

