Château Leoville Poyferré - Saint Julien 2e Cru Classé

Saint Julien -

Château Léoville Poyferré vindt zijn oorsprong in het uitgestrekte Domaine de Léoville, een historisch landgoed dat na de Franse Revolutie werd opgesplitst. In 1840 ontstond Léoville Poyferré als zelfstandig château. Bij de beroemde 1855-classificatie kreeg het direct de status van Deuxième Grand Cru Classé, een erkenning die het sindsdien onafgebroken draagt. De wijngaarden liggen op diepe grindbodems, ideaal voor Cabernet Sauvignon. De bodem zorgt voor perfecte drainage en geeft de wijn zijn kenmerkende structuur en grafietachtige mineraliteit. Fermentatie vindt plaats in temperatuurgecontroleerde roestvrijstalen cuves. Vervolgens rijpt de wijn gemiddeld 18 tot 20 maanden in Frans eiken, waarvan een groot deel nieuw hout. Het resultaat is een wijn met diepte, rijpheid en zijdezachte tannine.



Proefnotitie

Intense aroma's van cassis, zwarte kers en viooltjes, met subtiele tonen van grafiet en cederhout. In de mond krachtig en geconcentreerd, met rijpe tannines en een lange, elegante afdronk vol donker fruit en fijne specerijen.

Drinken bij

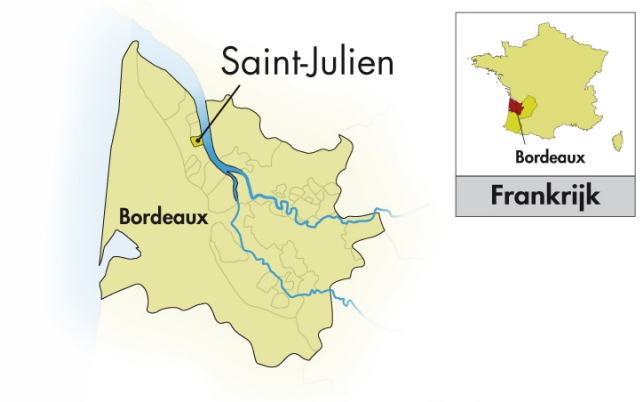
De wijn gaat prachtig gecombineert met klassieke gerechten met roodvlees of wild zoals hert.

Houdbaarheid

Zeker 20 jaar of meer te bewaren onder de juiste kelder omstandigheden.

Druivenrassen

58% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot



wijnkoperij van bilsen
MEER DAN 100 JAAR

Wijnkoperij van Bilsen
Korvelseweg 45
5025 JB Tilburg
013-5321201
www.wijnkoperijvanbilsen.nl