



Château Léoville Poyferré
1995
Saint-Julien
Second Grand Cru Classé en 1855

Caractéristiques

Région :	Bordeaux rive gauche
Appellation :	Saint-Julien
Encépagement :	58 % Cabernet Sauvignon, 31 % Merlot, 9 % Petit Verdot, 2 % Cabernet Franc
Age moyen des vignes :	25 ans
Sous-sol :	Graves garonnaises sur colluvions sablo-graveleux
Situation :	En terrasses (coupes graveleuses)
Production moyenne :	Non communiqué
Vendanges :	Manuelles en caquettes avec tries
Rendement moyen :	40 ha/hl
Vinification :	Eraflage total, fermentation en cuves thermorégulées
Elevage :	18 mois en barriques (80 % de bois neuf)
Vinificateur :	Michel Rolland
Propriétaire :	Famille Didier Cuvelier

Analyse

Visuel :	Robe rouge à reflets orangés.
Olfactif :	Les fruits noirs très mûrs (prune, mûre) dominent un nez intense et doux. De fines notes d'élevage et de cacao enrobent ces parfums et apportent beaucoup de complexité.
Gustatif :	Dès l'attaque de bouche, on devine une superbe matière, riche et mature. L'étoffe des tanins ainsi que leur densité se déposent progressivement et délicatement. Enfin, la finale se prolonge indéfiniment.
Global :	Un grand Saint-Julien qui paraît parfait à boire, mais qui en a encore « sous le pied » !

Dix-verres

Apogée :	2007 - 2015
Cotation actuelle :	143.00 € TTC (nous consulter)
Accords mets - vin :	Magret de canard et tuiles de pain d'épices
Service :	Servir à 17 °C, carafes 2 heures