

H. CUVELIER ET FILS

Château Léoville
Poyferré, Saint-Julien
Gran cru Classé AOC
2008

497,25\$

* Prix de détail suggéré

	Code produit	15002359
	Prix licencié	432.30\$
	Conditionnement	1x1500ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bordeaux
	Appellation	Saint-Julien
	Qualité	Grand cru classé
	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 60 %
	Cépage(s)	Merlot 30 %
	Cépage(s)	Petit Verdot 7 %
	Cépage(s)	Cabernet Franc 3 %
	Pourcentage d'alcool	13,5%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	0.1
	Fermeture	Liège
	À boire	Peut vieillir 15 à 20 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

L'histoire de la famille Cuvelier débute en 1804, lorsque Henri Cuvelier fonde le négoce H. Cuvelier et Fils, au Nord de la France. Le succès est immédiat. Au début des années 1900, Paul Cuvelier et son frère Albert décident de faire l'acquisition de plusieurs domaines Bordelais. Le Château Le Crock est la première propriété de la famille, suivi du Château Léoville Poyferré en 1920, accompagné par le Château Moulin Riche.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : couleur noire et profonde.

Nez : extrême complexité aux notes de fruits mûrs, notes épicées, réglissées, empyreumatiques.

Attaque : puissante et fraîche.

Bouche : dense et charnue, avec des tannins soyeux et mûrs.

Finale aromatique longue et persistant.

Volailles. Viande rouge + blanche. Agneau. Fromages

<https://www.frechette.vin>
1130 rue Sherbrooke Ouest Bureau 1320
Montréal, QC H3A2M8
(514) 868-2020



NOTES SUR LE PRODUIT

Graves de la Garonne.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les fermentations malolactiques

se font pour les meilleures parcelles dans des barriques 100% neuves.

En barriques renouvelées chaque année à 70% , pendant 20 à 24 mois. Collage au blanc d'oeuf.

