



Château Léoville-Poyferré

Bordeaux, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een zeeklimaat met (tegenwoordig) vaak warme zomers en milde winters. Het weer kan grillig zijn. De bodem bevat veel kiezels, die het water goed doorlaten en tegelijkertijd de warmte vasthouden.

VINIFICATIE: Na handmatige oogst en zorgvuldige selectie druiven volgt 6 dagen koude schilweking. Na fermentatie ondergaat de wijn 18 tot 20 maanden rijping op kleine eikenhouten vaten.

DRUIVEN: cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, cabernet franc

GEUR & SMAAK: Een diepe donkerpaarse kleur en in de neus heel puur en klassiek. Aroma's van zwarte bessen en bramen met een licht floraal randje. In de mond rijk, elegant, vol van sap met indrukwekkende rondeur en gepolijste tannines.

SERVEERSUGGESTIE: Serveren bij gegrilde ribeye of entrecote met jus van rode wijn.

WEETJE: Bijna elke hectare van de gemeente Saint-Julien is bedekt met wijnstokken. Slechts een kleine strook van ongeveer 500 meter op de verzande oevers van de monding van de Gironde is niet geschikt.



In het hart van de Medoc is Château Léoville-Poyferré altijd een van de meest prestigieuze wijnhuizen geweest. Ooit was er sprake van een enkel domein met de naam Léoville dat beroemd was in de hele streek. In de loop van de geschiedenis is het door erfgenamen en ingrijpende gebeurtenissen in bezit gekomen van verschillende families. In 1865 kwam het domein in handen van de bankiers Baron d'Erlanger en Armand Lalande. Zij kregen te kampen met tegenvallers, in de vorm van de druifluist en meeldauwepidemieën. Tegenwoordig behoort het kasteel aan de Cuvelierfamilie toe. Zij hebben vanaf de jaren 80 enorm geïnvesteerd met buitengewoon resultaat. Het chateau behoort vandaag de dag tot de top binnen de Saint-Julien.