

Collection personnelle

Mr Francois-L Vuitton

« Ce vin est l'un de mes Grands Bordeaux favoris. J'ai demandé à son propriétaire de me dédier une cuvée privée, comme l'apogée d'un savoir-faire, et une délicieuse invitation aux plaisirs partagés. »

Francois-L Vuitton



CHÂTEAU LÉOVILLE-POYFERRÉ (GRAND CRU CLASSÉ DE SAINT-JULIEN)

Grand Cru du classement de 1855, le prestigieux Château Léoville-Poyferré est au cœur du renommé vignoble du Médoc. Incarnant à merveille l'appellation Saint-Julien, sa complexité élégante lui donne ses plus belles lettres de noblesse.

Sol : Graves garonnaises

Surface : 95 hectares

Cépages : 57% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 15% Petit Verdot

Viticulture : Ebourgeonnage, effeuillage précoce, éclaircissage, vendanges manuelles, tri des baies, éraflage foulage des baies

Vinification : Vinification traditionnelle en cuves thermo-régulées. Encuvage par cépage et par parcelle.

Élevage : 18 mois en barriques de un ou deux vins

Dégustation :

La « Cuvée privée du Château Léoville-Poyferré 2013 » est un vin structuré, souple et soyeux. D'élégants parfums de mûre et de cassis se dégagent tapissant le palais de nuances fondues très harmonieuses. La finale est fraîche et persistante. Une longue foulée d'épices se dévoile.