

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 V



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 : 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 8% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

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 : 16 mois en barriques de un ou deux vins

Dégustation :

La « Cuvée privée du Château Léoville-Poyferré 2014 » est un petit bijou d'équilibre et de finesse, tout en rondeur. Le Petit Verdot est très présent, apportant des notes caractéristiques d'épices chaudes.