

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Léoville Poyferré, Malartic-Lagravière, Grand Corbin Despagne, Le Crock, Mont-Perat

## NOME DEL VINO

H. Cuvelier & Fils - Chateau Léoville Poyferré 2017

## DENOMINAZIONE

Saint Julien

## CLASSIFICAZIONE

AOC

## ANNATA IN COMMERCIO

2017

## REGIONE DI PROVENIENZA

Bordeaux

## TIPOLOGIA

Rossi

## STILE DI PRODUZIONE

## ZONA DI PRODUZIONE

Saint Julien

## VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale, separazione parcellaria in ogni botte. Fermentazioni spontanee con lieviti indigeni. Estrazioni a freddo, pre-fermentazione seguiti da rimontaggi e pigeages. Malolattica 100% in barrique nuove per i migliori lotti.

## AFFINAMENTO

75% in botte nuova, 25% in botti da un vino durante 18-20 mesi

## VITIGNO/I

61% Cabernet Sauvignon - 27% Merlot - 8% Petit Verdot - 4% Cabernet Franc

## ALLEVAMENTO

Guyot double

## ESPOSIZIONE

sud - sud ovest

## ALTITUDINE

20 m

## ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

37 anni

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

gaves garonnaises sur argilo-calcaires

## EPOCA DI VENDEMMIA

dal 20 settembre al 4 ottobre 2017

## ETTARI VITATI

80

## RESA PER ETTARO

36 hl/ettaro

## ENOLOGO/CONSULENTE

Isabelle Davin / Michel Rolland

## FORMATI DISPONIBILI

1,5 L 75 cl

## GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 17°C

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

100.000

## QUANTITÀ PER CARTONE

1

## CODICE SAP

E7541