

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

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

NOME DEL VINO

H. Cuvelier & Fils - Chateau Léoville Poyferré 2015

DENOMINAZIONE

Saint Julien

CLASSIFICAZIONE

AOC

ANNATA IN COMMERCIO

2015

REGIONE DI PROVENIENZA

Francia

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

65% Cabernet Sauvignon - 26% Merlot - 6% Petit Verdot - 3% Cabernet Franc

ALLEVAMENTO

Guyot double

ESPOSIZIONE

sud - sud ovest

ALTITUDINE

20 m

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

45 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

graves garonnaises sur argilo-calcaires

EPOCA DI VENDEMMIA

dal 24 settembre al 9 ottobre 2015

ETTARI VITATI

80

RESA PER ETTARO

36 hl/ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Isabelle Davin / Michel Rolland

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 17°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

100.000

QUANTITÀ PER CARTONE

1

CODICE SAP

E7545