

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

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

NOME DEL VINO

H. Cuvelier & Fils - Pavillon De Léoville Poyferré 2018

DENOMINAZIONE

Saint Julien

CLASSIFICAZIONE

AOC

ANNATA IN COMMERCIO

2018

REGIONE DI PROVENIENZA

Francia

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Saint Julien

VINIFICAZIONE

Vedemmia manuale, diraspatura e fermentazione in botti d'acciaio termoregolate. Fermentazioni con lieviti indigeni. Rimontaggi e pigeages. Malolattica in botte acciaio.

AFFINAMENTO

112 mesi in barrique, 20% nuove ogni anno. Il restante in barrique da un vino.

VITIGNO/I

67% Cabernet Sauvignon - 13% Merlot - 12% Cabernet Franc - 8% Petit Verdot

ALLEVAMENTO

Guyot double

ESPOSIZIONE

sud - sud ovest

ALTITUDINE

20 m

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

37 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

graves garonnaises sur argilo-calcaires

EPOCA DI VENDEMMIA

dal 20 settembre al 12 ottobre 2018

ETTARI VITATI

80

RESA PER ETTARO

43 hl/ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Isabelle Davin / Michel Rolland

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 17°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

100.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E7552