



SAINT JULIEN 2017 " PAVILLON DE LÉOVILLE POYFERRÉ "

Pays : France
Région : Bordeaux
Sous région : Rive gauche
Cépage(s) : Cabernet-Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

Note de dégustation :

La couleur soutenue présente de jolis reflets grenat. Le nez est expressif, élégant et complexe. Les fruits rouges et noirs se mêlent à un boisé très fin. En bouche, ce vin est structuré, tannique et bien équilibré. Les notes de fruits noirs et le caractère empyreumatique persistent pour une fin de bouche longue et racée.



Température de service : 17 C°
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave.
Suggestion(s) gastronomique :



Viande rouge délicate (filet pur de bœuf, filet d'agneau, voir filet de biche...)

Commentaires du sommelier :

La Famille Cuvelier propose un vin d'un raffinement exquis grâce au savoir-faire de l'équipe de ce 2ème Cru Classé de Saint Julien, et grâce à un terroir unique, proche de la Gironde et des 1ers Grands Cru du Médoc.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

