

# PAVILLON DE LÉOVILLE POYFERRÉ 2008

SAINT-JULIEN

« En bouche, il joue le registre de la puissance ... »

La Revue des Vins de France



H. CUVELIER & Fils

[www.cuvelier-bordeaux.com](http://www.cuvelier-bordeaux.com)

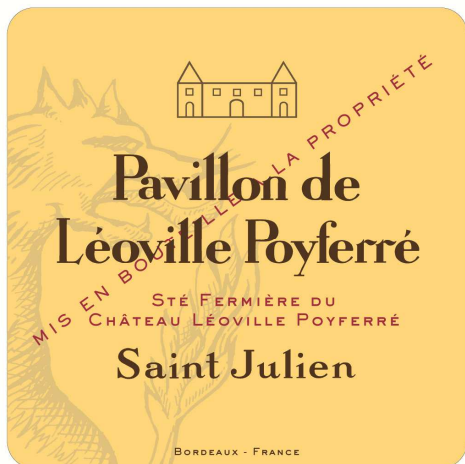
## Un second vin exceptionnel ...

Pavillon de Léoville Poyferré est le second vin du Château Léoville Poyferré (second grand cru classé de Saint-Julien) et du Château Moulin Riche.

Issu des jeunes vignes de ces deux châteaux Pavillon de Léoville Poyferré affiche une composition typique de Cabernet Sauvignon (62%), Merlot (28%) et Petit Verdot (8%), Cabernet Franc (2%), typicité qui rejaillit directement sur ce joli Saint-Julien, fruité et parfaitement équilibré.

Alors que le succès se confirme pour le Léoville Poyferré réévalué à la hausse (96-100/100) chez Parker lors des dégustations primeurs des Bordeaux 2009, Pavillon de Léoville Poyferré, est un cru précoce qui se déguste avec beaucoup de plaisir dans sa jeunesse.





16/20

La Revue des Vins de France

Dans ce 2008, nous percevons un fruit très mûr au nez, avec des notes de framboise, de mûre et de cassis. La bouche est ample, très riche et moelleuse. Il est vinifié dans un style gourmand.



Second vin des châteaux Léoville Poyferré et Moulin Riche, ce vin est produit sur la commune de Saint-Julien, au cœur du Médoc, à 45 km au nord-ouest de Bordeaux.

L'origine du domaine remonte à 1638. A la Révolution Française, Léoville était la plus grande propriété viticole du Médoc.

Suite à différents partages et successions, Léoville Poyferré naît en 1840. Quinze ans plus tard, le château connaît la consécration lors du célèbre classement de 1855 où il obtient le rang de Second Grand Cru Classé.

La famille Cuvelier, négociant en vin à Lille depuis 1804, acquiert le Château Léoville Poyferré en 1920.

## DÉGUSTATION

D'un rouge grenat net et brillant, Pavillon de Léoville Poyferré est structuré, souple et soyeux. D'élégants parfums de mûre et de cassis se dégagent tapissant le palais de nuances fondues très harmonieuses. La finale est fraîche et persistante, une longue foulée d'épices se dévoile.

**Accord mets et vin :** A apprécier sur un navarin d'agneau, un tournedos, des aiguillettes de canard, mais également un plateau de fromage : bleu d'Auvergne, Beaufort, Saint-Nectaire...

**GARDE :** Dès à présent avec un potentiel de 10 ans...

## QUELQUES INFORMATIONS...

**Situation :** sur la commune de Saint-Julien Beychevelle.

**Superficie :** parcellaire du vignoble

**Sols :** graves garonnaises

**Cépages :** 41% cabernet sauvignon, 52% merlot, 7% petit verdot

**Âge moyen des vignes :** 15 ans

**Vendanges, vinification et élevage :**

Vendanges manuelles en cagettes et tri de la vendange au chai 2 tables de tri avant et après égrappoir.

Vinification en cuves inox thermorégulées.

Elevage en barriques de 2 vins, pendant 18 mois. Collage au blanc d'œuf.

## LE MILLÉSIME 2008

Un des plus grands millésimes hédonistes, dans la lignée de 1989, 1982, 1959 ou 1947.

Sur les deux rives, les rouges sont éblouissants avec une douceur et un moelleux diablement séducteurs.