

CHATEAU LEOVILLE POYFERRE

PRIMEURS 2020

VIGNOBLE

Superficie : 60 hectares destinés à la production du Château Léoville Poyferré et de son second vin

Age moyen des vignes : 39 ans

Densité de plantation : 8 700 pieds/hectare

Sols : Terrasses de graves Mindel, sous-sol argilo-sableux

Viticulture : Taille traditionnelle en guyot double

Travail du sol intégral et confusion sexuelle sur tout le vignoble

Effeillage précoce et vendanges en vert

VENDANGES

Récolte manuelle en cagettes

Tri manuel sur grappes, puis tri optique sur baies

Dates des vendanges : du 14 septembre au 30 septembre 2020

Rendement : 35.88 hL/ha

ENCEPAGEMENT DU VIGNOBLE

61% Cabernet Sauvignon

27% Merlot

8% Petit Verdot

4% Cabernet Franc



DEMARCHES ENVIRONNEMENTALES

Intégration du SME des vins de Bordeaux en 2016

Certification HVE 3 depuis le millésime 2017

* Une bouteille spéciale sera dévoilée pour ce millésime historique



ELABORATION

Cuverie : Cuves inox tronconiques thermorégulées à double paroi

Vinification : Sélection parcellaire. Macération pré-fermentaire à froid (6-8 jours), fermentation alcoolique avec levures sélectionnées.

Fermentation malolactique en barriques neuves

Elevage : 18 à 20 mois en barriques de chêne français (80% neuves, 20% d'un vin)

Soutirages traditionnels et collage au blanc d'œuf en barriques

Dates de mise en bouteilles : 2022

Production : N/A

ASSEMBLAGE DU VIN

64% Cabernet Sauvignon

31% Merlot

3% Cabernet Franc

2% Petit Verdot

ANALYSES

Degré d'alcool analyse COFRAC : 13.75% vol.

Acidité Totale : 3.5 g H₂SO₄ /L

pH : 3.69

IPT: 85

EQUIPE

Propriétaires : Famille Cuvelier

Gérant : Sara Lecompte Cuvelier

Œnologue château : Isabelle Davin

Œnologue conseil : Michel Rolland

Maître de chai : Didier Thomann

Chef de culture : Bruno Clenet