

# 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 H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> /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