

# CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ

PRIMEURS 2021

## LA PROPRIÉTÉ

### Fleuron familial de la famille Cuvelier depuis 1920

80 hectares destinés à la production des Châteaux Léoville Poyferré, Moulin Riche et leurs seconds vins

**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

Effeuillement précoce et vendanges en vert

## VENDANGES

Récolte manuelle en caquettes

Tri manuel sur grappes, puis tri optique sur baies

**Dates des vendanges** : du 28 septembre au 12 octobre

**Rendement** : 24 hL/ha

## VIGNOBLE ET ENCÉPAGEMENT

**60 hectares**

**Âge moyen des vignes** : 41 ans

68% Cabernet Sauvignon

24% Merlot

6% Cabernet Franc

2% Petit Verdot



## DÉMARCHES ENVIRONNEMENTALES

Intégration du SME des vins de Bordeaux en 2016

Certification HVE 3 depuis le millésime 2017



## ÉLABORATION

**Cuverie** : Cuves inox tronconiques thermorégulées à double paroi

**Vinification** : Sélection parcellaire

Bioprotection de la vendange avec levures non-saccharomyces

Macération pré-fermentaire à froid (6-8 jours)

Fermentation alcoolique avec levures sélectionnées

Fermentation malolactique en barriques neuves

**Élevage** : 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

**Mise en bouteilles** : mai-juin 2023

## ASSEMBLAGE DU VIN

60% Cabernet sauvignon

26% Merlot

9% Cabernet Franc

5% Petit Verdot

## ANALYSES

**Degré d'alcool potentiel** : 13% vol.

**Acidité totale**: 3.35 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> /L

**pH**: 3.84

**IPT**: 78

## ÉQUIPE

**Propriétaires** : Famille Cuvelier

**Gérante** : Sara Lecompte Cuvelier

**Oenologue** : Isabelle Davin

**Oenologue conseil** : Michel Rolland

**Maître de chai** : Didier Thomann

**Chef de culture** : Bruno Clenet