

WINERY

와이너리

Chateau Leoville Poyferre는 생줄리앙 지역에 있는 그랑크뤼 2등급으로 1638년 보르도 지역 내 유력 가문인 Moytie 가문이 생줄리앙의 땅을 구입해 레오빌 이라는 포도밭을 일구었다. 이후 소유주가 1740년 보르도 의회 수장인 Alexandre de Gasco(알렉산드르 드 가스끄)에게 넘어갔으나 그가 사망한후 후계자가 없어 땅은 4명의 조카들에게 나뉘어 돌아갔다. 재산은 1815년부터 뻬에르 장 드 라 까스와 마레샬드 강이 관리했고 1840년에는 2/3를 Pierre Jean이 갖고 그걸로 인해서 Chateau Leoville Las Cases를 만들었으며 1/3은 그의 남매 잔느 드 라 까스가 관리하면서 Chateau Leoville Poyferre를 만들었다. 세컨드 와인으로 Pavillon de Leoville Poyferre가 있다.

WINE INFO

와인 정보


 St-Julien, France
 프랑스, 생줄리앙



Alcohol 알코올 13.5 %

Contents 용량 750 ml 

Variety 포도품종 Red 

Awards 수상내역 

카베르네 소비뇽.....68%
 멜롯.....27%
 카베르네 프랑.....3%
 뽀띠 베르도.....2%

-Wine Enthusiast Points 95P
 -James Suckling Points 95P
 -Robert Parker Points 94P
 -Wine Spectator Points 93P

Winemaking 와인메이킹

- 포도나무 평균수령 30년
- 포도수확은 모두 다 수작업으로 이루어짐.
- 온도조절이 가능한 스테인레스 탱크에서 발효 후
- 프렌치 오크 배럴에서 18개월 숙성

TASTING NOTE

시음 노트

Sight 색감 _____

Dry 1 2 3 4 5 Sweet

가넷 컬러

Light 1 2 3 4 5 Full

Nose 향 _____

블루베리, 검은자두, 체리류의 풍부한 아로마와 바이올렛, 타바코와 같은 아로마가 잘 어우러짐

Palate 맛 _____

검은 과실 아로마가 매우 향기롭고, 탄탄한 타닌과 적당한 산도로 매우 우아하며 긴 여운이 이어진다

Serving Tip 와인 팁 _____

상온에서 음용

미디움 소고기 스테이크, 가금류 스테이크

