

# PAVILLON DE LÉOVILLE POYFERRÉ

## PRIMEURS 2020

### VIGNOBLE

**Superficie** : 80 hectares destinés à la production du Pavillon de Léoville Poyferré, M de Moulin Riche et leurs Grands Vins

**Age moyen des vignes** : 37 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

68% Cabernet Sauvignon

24% Merlot

2% Petit Verdot

6% Cabernet Franc



### DEMARCHES ENVIRONNEMENTALES

Intégration du SME des vins de Bordeaux en 2016

Certification HVE 3 depuis le millésime 2017



### ELABORATION

**Cuverie** : Cuves inox thermorégulées

**Vinification** : Sélection parcellaire

Bioprotection de la vendange avec les levures saccharomyces

Fermentation alcoolique avec levures sélectionnées

**Elevage** : 18 mois en barriques de deux vins

**Dates de mise en bouteilles** : 2022

**Production**: N/A

### ASSEMBLAGE DU VIN

58% Cabernet Sauvignon

24% Merlot

10% Cabernet Franc

8% Petit Verdot

### ANALYSES

Degré d'alcool analyse COFRAC : 13.59% vol

Acidité Totale : 3.20 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> /L

pH : 3.85

IPT: 77

### EQUIPE

**Propriétaires** : Famille Cuvelier

**Gérante** : Sara Lecompte Cuvelier

**Œnologue château** : Isabelle Davin

**Œnologue conseil** : Michel Rolland

**Maître de chai** : Didier Thomann

**Chef de culture** : Bruno Clenet