

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 H₂SO₄ /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