

CHATEAU LEOVILLE POYFERRE

2019 - PRIMEURS

VIGNOBLE

Superficie : 60 hectares destinés à la production du Château Léoville Poyferré et de son second vin
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
Effeuvillage précoce et vendanges en vert

VENDANGES

Récolte manuelle en cagettes
Tri manuel sur grappes, puis tri optique sur baies
Dates des vendanges : du 20 septembre au 11 octobre 2019
Rendement : 48.50 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

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 : 2021

Production : N/A

ASSEMBLAGE PRIMEURS

67% Cabernet Sauvignon
27% Merlot
3% Petit Verdot
3% Cabernet Franc

ANALYSES PRIMEURS

TAV : 14.18% vol.
IPT : 77 (spectrophotomètre)
Acidité Totale: 3.3 g H₂SO₄ /L
pH: 3.75

EQUIPE

Propriétaires : Famille Cuvelier
Gérante : Sara Lecompte Cuvelier
Oenotourisme & Communication : Anne Cuvelier
Oenologue château : Isabelle Davin
Oenologue conseil : Michel Rolland
Maître de chai : Didier Thomann
Chef de culture : Bruno Clenet

