

CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ

PRIMEURS 2025

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

Effeuvillage précoce et vendanges en vert ciblés

VENDANGES

Récolte manuelle en caquettes

Passages successifs pour des vendanges intra parcellaire

Tri manuel sur grappes, puis tri optique sur baies

Dates des vendanges : du 14 septembre au 5 octobre

Rendement : 52,78 hL/ha

VIGNOBLE ET ENCÉPAGEMENT

60 hectares

Âge moyen des vignes : 43 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 2025

ASSEMBLAGE DU VIN

62% Cabernet Sauvignon

32% Merlot

4% Cabernet Franc

2% Petit Verdot

ANALYSES

Degré d'alcool potentiel : 13,10% vol.

Acidité totale : 3.60 g H₂SO₄ /L

pH: 3.68

IPT: 76

ÉQUIPE

Propriétaires : Famille Cuvelier

Gérante : Sara Lecompte Cuvelier

Oenologue : Isabelle Davin

Oenologue conseil : Julien Viaud (Rolland & Associés)

Maître de chai : Didier Thomann

Chef de culture : Bruno Clenet