

<b>Château Léoville Poyferré</b>	
<b>Historique du domaine</b>	L'origine du domaine remonte à 1638. À l'époque, Léoville était la plus grande propriété du Médoc, morcelée au fil du temps et des générations. Léoville Poyferré initiera la légende de ce grand vin en 1840 et sera consacré quinze ans plus tard Second Grand Cru Classé. Didier Cuvelier présidera aux destinées de ce joyau à partir de 1979.
<b>Région de production</b>	Entre Margaux et Pauillac, sur la rive gauche de l'estuaire de la Gironde
<b>Climat</b>	Tempéré de type océanique
<b>Sol</b>	Graves, sables, argiles
<b>Superficie du domaine</b>	80 hectares
<b>Nombre de bouteilles produites par an</b>	450000 bouteilles
<b>Cuvées</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cabernet franc (2%), Cabernet-Sauvignon (65%), Merlot (25%), Petit Verdot (8%)</li> <li>• L'encuvage est réalisé par cépage et par parcelle dans les cinquante-six cuves inox dont vingt-sept à double paroi.</li> </ul> <p>Château Léoville Poyferré, Pavillon de Léoville Poyferré, Château Moulin Riche</p>
<b>Haute cuvée</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Château Leoville Poyferré <b>Cabernet Sauvignon</b> (73%), <b>Merlot</b> (21%) et <b>Petit Verdot</b> (6%). Elevage de 18 à 20 mois en fûts. 206 000 bouteilles par an.</li> </ul>
<b>Anecdote</b>	

