

# PAVILLON DE LÉOVILLE POYFERRÉ

PRIMEURS 2022

## LA PROPRIÉTÉ

**Fleuron familial de la famille Cuvelier depuis 1920**

80 hectares destinés à la production des  
Pavillon de Léoville Poyferré, M de Moulin Riche et leurs premiers 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

Effeillage précoce et vendanges en vert ciblés

## VENDANGES

Récolte manuelle en caquettes

Tri manuel sur grappes, puis tri optique sur baies

**Dates des vendanges** : du 8 au 28 septembre

**Rendement** : 33,44 hL/ha

## VIGNOBLE ET ENCÉPAGEMENT

**60 hectares**

**Âge moyen des vignes** : 42 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 thermorégulées

**Vinification** : Sélection parcellaire

Bioprotection de la vendange avec des levures non-saccharomyces

Fermentation alcoolique avec levures sélectionnées

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

**Mise en bouteilles** : mai-juin 2024

## ASSEMBLAGE DU VIN

65% Cabernet Sauvignon

18% Merlot

12% Cabernet Franc

5% Petit Verdot

## ANALYSES

**Degré d'alcool potentiel** : 14,07% vol

**Acidité Totale** : 3.40g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> /L

**pH**: 3.89

**IPT**: 88

## ÉQUIPE

**Propriétaires** : Famille Cuvelier

**Gérante** : Sara Lecompte Cuvelier

**Oenologue** : Isabelle Davin

**Oenologue conseil** : Michel Rolland

**Maître de chai** : Didier Thomann

**Chef de culture** : Bruno Clenet