



Château Léoville Barton

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Le chef d'oeuvre d'Anthony Barton

Beschreibung:

Un grand Barton particulièrement raffiné qui pourrait parfaitement être classé parmi les premiers crus. Les Barton enchaînent les succès: Lilian, la propriétaire du Château Léoville Barton, et son père Anthony produisent des vins d'une qualité exceptionnelle à des prix tout à fait raisonnables. Le classique de St-Julien: nos clients l'adorent.

Degustationsnotiz:

Bouquet superbe, tout en finesse et en diversité. Cassis parfumé, fines notes de mûre, de bois précieux et de moka. Bouche ultrafine aux tanins crémeux. Fruit restant dans les petites baies bleues et noires. Une touche de noix de coco parachève la finale de ce génial Saint-Julien, proprement érotique.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Ju

Produzent: St-Julien AOC

Elevage: 20 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

A boire: jusqu'en 2034

Cépage(s): 78% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 2% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0471506

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Léoville Barton

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	France
Notation:	WeinWisser 19/20, Parker 91+/100, Wine Spectator 94/100
Cépage(s):	78% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 2% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2034
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	20 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.