



Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Un St-Julien classique

Description:

L'expression la plus fine de la quête exigeante des Bartons pour atteindre des niveaux de qualité toujours plus élevés.

Profil aromatique:

Bouquet délicat, cassis fraîchement cueilli et verveine. Bouche fluide et soyeuse, superbe richesse d'extraits, tannins serrés et corps musclé. Sublime astringence dans la finale concentrée aux nuances de baies noires et de réglisse.

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.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Julien

Producteur: St-Julien AOC

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: 2032-2055

Cépage(s): 60% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 3% Cabernet Franc

N° article: 0127923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 95/100, Parker 93-95/100,
Vinum 94/100, WeinWisser 18+/20
Cépage(s): 60% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 3%
Cabernet Franc
A boire: 2032-2055
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges
de garde, nous recommandons une
température de service de 16 à 18 °C.