



## Château Léoville Barton

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Équilibre parfait et finesse

**Description:**

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.

**Profil aromatique:**

Bouquet dense aux séduisantes notes de myrtilles, de réglisse, de violettes et de tabac du Brésil. Bouche complexe et soyeuse, racée et équilibrée, très droite avec des tannins serrés et un corps élancé. Profonde minéralité dans la finale concentrée et interminable, aux belles nuances de cassis et de lilas.

**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:** 14.0%

**A boire:** 2030-2055

**Cépage(s):** 87% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 3% Cabernet Franc

**N° article:** 0471523

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Léoville Barton

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>    | France  |
| <b>Notation:</b>    | Jane Anson 97/100, Jean-Marc Quarin 95/100,<br>James Suckling 96/100, Parker 96/100, Vinum<br>97/100, WeinWisser 19/20    |
| <b>Cépage(s):</b>   | 87% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 3%<br>Cabernet Franc  |
| <b>A boire:</b>     | 2030-2055   |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionnelle  |
| <b>Elevage:</b>     | 18 Mois en Barrique   |
| <b>Vol. alcool:</b> | 14.0%   |
| <b>Servier:</b>     | Pour une dégustation optimale des vins rouges<br>de garde, nous recommandons une<br>température de service de 16 à 18 °C. |