



Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Finesse et élégance de Saint-Julien

Description:

En tant que domaine « jumeau » de Léoville Barton, Langoa présente souvent une signature plus fine et plus accessible – avec un peu plus de charme dans sa jeunesse, sans pour autant perdre en structure ni en profondeur. Les sols profonds de gravier sur une sous-couche argileuse confèrent au vin cet équilibre entre fruits noirs, tension minérale et élégance raffinée qui rend les grands Saint-Julien si intemporels. Le millésime 2025 met particulièrement bien en valeur ce style. Les petits grains très concentrés ont apporté une intensité aromatique exceptionnelle et une structure tannique remarquablement fine. Parallèlement, la longue période de végétation a préservé cette précision fraîche et cette élégante linéarité qui confèrent au Château Langoa Barton sa classe particulière lors des grandes années.

Profil aromatique:

Bouquet délicat, parfum subtil de violette, notes nobles de cassis et de graphite. Bouche très élégante, charisme équilibré, structure tannique fine et dense, corps moyen. Finale concentrée et finement aromatique, sur des notes de cassis et de feuille de tabac.

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: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

A boire: 2030-2055

Cépage(s): 45% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

N° article: 0127925

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 95-97/100, Decanter 95/100, James Suckling 94-95/100
Cépage(s):	45% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc
A boire:	2030-2055
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.