



## Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

St-Julien du millésime du siècle

**Beschreibung:**

L'expression la plus fine de la quête exigeante des Bartons pour atteindre des niveaux de qualité toujours plus élevés. Un vin de terroir classique au potentiel de vieillissement extraordinaire.

**Degustationsnotiz:**

Un grand cru qui est aussi une merveilleuse aubaine. Pourpre extrêmement foncé, aux reflets lilas et violets. Bouquet très dense, charnu même, où se développe le parfum de la truffe du Cabernet, avec de la réglisse, des nuances de goudron et une fine touche de banane séchée.

**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:** 16 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.0%

**A boire:** jusqu'en 2038

**Cépage(s):** 54% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 12% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0127909

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Langoa Barton

3e Cru Classé  
St-Julien AOC

|                     |                                                                                                                                                   |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | France                                                                                                                                            |
| <b>Notation:</b>    | Score 19/20, Antonio Galloni 94/100                                                                                                               |
| <b>Cépage(s):</b>   | 54% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 12% Cabernet Franc                                                                                            |
| <b>A boire:</b>     | jusqu'en 2038                                                                                                                                     |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionnelle                                                                                                                                    |
| <b>Elevage:</b>     | 16 Mois en Barrique                                                                                                                               |
| <b>Vol. alcool:</b> | 13.0%                                                                                                                                             |
| <b>Servier:</b>     | 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. |