



Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Un St-Julien classique

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Grenat foncé, centre impénétrable, disque rubis. Bouquet aux merveilleuses senteurs empyreumatiques: cèdre, tabac dominicain, fin poivré, Cabernet Sauvignon à maturité. En bouche, extrait, étoffé, très charnu; tanins presque meubles, dotés de belles réserves. Un morceau de choix. Cette année, presque supérieur au Barton du même Château.

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: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2043

Cépage(s): 70% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 8% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0127912

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20, James Suckling 89-90/100, Parker 90/100, René Gabriel 17/20
Cépage(s):	70% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 8% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2043
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
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.