



## Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Un Saint-Julien génial

**Beschreibung:**

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

**Degustationsnotiz:**

54% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8% Cabernet franc. Pourpre profond, saturé au milieu, leur grenat sur le disque. Les cerises et un souffle de cassis marquent le bouquet qui s'agrémentent de nuances de bois précieux et de cèdre. Belle concentration dans la bouche en retenue. Il est certes un peu classique, mais c'est son style et il ne faut en aucun cas le sous-estimer dans sa jeunesse, comme le prouvent les millésimes plus anciens.

**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:** en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.0%

**A boire:** jusqu'en 2042

**Cépage(s):** 54% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0127915

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Langoa Barton

3e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** James Suckling 94/100, Antonio Galloni 90-93/100, Parker 90/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 93/100  
**Cépage(s):** 54% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8% Cabernet Franc  
**A boire:** jusqu'en 2042  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** 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.