



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:

Pourpre profond, violet sur le disque. Tendre bouquet de baies des bois, avec des notes de réglisse, de violettes, de noix de coco et de bonbons au cassis. La bouche est simple mais très élégante et se termine sur des mûres et des nuances un peu vertes de feuillage. Cette année il ne fait pas le poids par rapport à son grand frère de la même maison.

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

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2035

Artikelnummer: 0127916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 96/100, Antonio Galloni 93/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnock 92/100, Parker 93/100, Wine Enthusiast 94-96/100, Wine Spectator 93-96/100
A boire: jusqu'en 2035
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.