



Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

La dernière occasion de saisir un millésime grandiose

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Grenat pourpre dense avec un bord violet. Bouquet complexe de mûres et de myrtilles, avec des notes de violette et de cassis. En bouche, il est puissant, avec un extrait doux et une structure tannique qui le soutient, il est merveilleusement saisissant mais pas dominant, le vin reste toujours élégant. Finale aromatique avec un panier de baies bleues, du graphite et une fraîcheur géniale.

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: 13.5%

A boire: 2028-2045

Cépage(s): 63% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 9% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0127918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	France
Notation:	Wine Spectator 94/100, Falstaff 93/100, James Suckling 94/100, Parker 92/100, WeinWisser 18.5/20
Cépage(s):	63% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 9% Cabernet Franc
A boire:	2028-2045
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
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.