



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 pourpre avec des reflets rouge rubis. Bouquet enivrant de myrtilles des Alpes, de gelée de mûres et de tabac dominicain, avec en arrière nez des truffes au chocolat noir et de la réglisse. Palais élégant, avec une texture crémeuse et des tannins cacaotés, en parfait soutien, puis un caractère dansant enveloppe le corps et on est tout simplement emporté. Dans la finale aromatique, des baies bleues, du genièvre, une importante minéralité et une belle astringence.

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: 14.0%

A boire: 2027-2048

Cépage(s): 67% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 7% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0127919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 96/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 94+/100
Cépage(s):	67% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 7% Cabernet Franc
A boire:	2027-2048
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
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.