



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 très profond, centre impénétrable, disque lilas tendre. Bouquet concentré de cassis, de poivre de Sichuan et de réglisse, sur des notes de mûres, de lilas et de tabac blond. Bouche dense et tendre à l'extrait légèrement granuleux, racé et au corps musclé. Opulence de baies bleues dans la longue finale groupée aux magnifiques notes de terroir, sur une sublime 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: 2028-2048

Cépage(s): 53.5% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8.5% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0127920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 95/100, Decanter 92/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 93/100, Parker 94/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	53.5% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8.5% Cabernet Franc
A boire:	2028-2048
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.