



Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Un classique de St-Julien en robe d'anniversaire

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Un bouquet gracile aux notes de prune rouge fraîche, de tisane froide de baies d'églantier et de lilas enchanteur. Une bouche charnue et bien mûre à la texture soyeuse et au caractère racé et équilibré, agrémentée de fines notes salées. Ce vin impressionne par sa profondeur, ses tannins denses et son corps athlétique. Une finale harmonieuse aux saveurs de fruits noirs, de palissandre et de graphite clair, agrémentée d'une astringence finement sableuse.

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: 13.0%

A boire: 2027-2045

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

Artikelnummer: 0127921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	France
Notation:	Jean-Marc Quarin 93/100, Antonio Galloni 90-92/100, James Suckling 92-93/100, Neal Martin 91-93/100, Parker 92-94/100, Vinum 17,5/20, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	53.5% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8.5% Cabernet Franc
A boire:	2027-2045
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois 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.