



Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Cette année, non loin de son "grand" frère

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Bouquet envoûtant de myrtilles fraîches, aux notes opulentes de violettes, sur des touches de chocolat au lait et de graphite. Bouche complexe, onctueuse et racée, tannins serrés et corps musclé. Riches arômes de baies bleues dans la finale concentrée aux nuances d'estragon, d'une astringence légèrement granuleuse.

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: 2029-2049

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

Artikelnummer: 0127922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 96-97/100, Jeb Dunnock 93-95/100, Parker 93-95+/100, Wine Spectator 95/100, WeinWisser 18.5/20
Cépage(s):	53.5% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8.5% Cabernet Franc
A boire:	2029-2049
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.