



Château Léoville Barton

2e Cru Classé, St-Julien AOC

St-Julien, la meilleure appellation de 2014

Beschreibung:

Un grand Barton particulièrement raffiné qui pourrait parfaitement être classé parmi les premiers crus. Les Barton enchaînent les succès: Lilian, la propriétaire du Château Léoville Barton, et son père Anthony produisent des vins d'une qualité exceptionnelle à des prix tout à fait raisonnables. Le classique de St-Julien: nos clients l'adorent.

Degustationsnotiz:

Pourpre-grenat profond, dense au centre, lilas sur le disque. Premier nez de baies noires, cassis, mûres et myrtilles; au deuxième nez parfums de bois précieux et beaux arômes de Cabernet. En bouche les tannins sont déjà presque soyeux, l'astringence en est donc royale et très harmonieuse, la finale fondue et persistante. Un Barton plein de charme ! J'ai pu le comparer directement à beaucoup d'autres St-Julien à la grande dégustation de Vins de Crus à Gaffelière et il mérite amplement sa très bonne note !

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: jusqu'en 2046

Cépage(s): 83% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 2% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0471514

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Léoville Barton

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: France
Notation: René Gabriel 19/20, James Suckling 94/100,
Wine Spectator 92-95/100
Cépage(s): 83% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 2%
Cabernet Franc
A boire: jusqu'en 2046
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.