



## Château Léoville Barton

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Le classique de Saint-Julien signé Lilian Barton

### **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 d'une extrême profondeur, noir au centre, violacé sur le disque. Bouquet à se damner : sur des parfums envoûtants de violette, de myrtilles, de gelée de mûres et de noix de coco. La bouche est soyeuse et marie ampleur et élégance à la perfection. Longue finale sur des arômes continus de baies bleues et de tabac à la cerise. Un poids plume comparé à la puissance de certains de ses concurrents, mais il compense par beaucoup de finesse et une profondeur de concentration incroyable.

### **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:** jusqu'en 2050

**Cépage(s):** 86% Cabernet Sauvignon, 14% Merlot

**Artikelnummer:** 0471516

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Léoville Barton

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** Wine Spectator 97/100, Decanter 96/100, Jeb  
Dunnuck 96+/100, James Suckling 97/100,  
Parker 95+/100, Score 19/20, WeinWisser 19/20  
**Cépage(s):** 86% Cabernet Sauvignon, 14% Merlot  
**A boire:** jusqu'en 2050  
**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.