



## Château Léoville Barton

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Équilibre parfait et finesse

### **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:**

Grenat pourpre saturé aux reflets violets. Bouquet royal de myrtilles des Alpes, de jus de griottes et de thé froid aux fruits. Notes séduisantes de cassis, puis de tabac Burley et de violette en deuxième nez. La bouche est puissante avec une texture soyeuse et un corps serrée, associé une grande finesse, tout est à sa place. Feu d'artifice de mûres et de graphite associé à des pastilles au cassis dans la finale aromatique qui semble ne pas vouloir se terminer.

### **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:** 2028-2055

**Cépage(s):** 82% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot

**Artikelnummer:** 0471518

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Léoville Barton

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** James Suckling 97/100, Antonio Galloni 96/100,  
Jeb Dunnuck 95-97+/100, Parker 94+/100,  
Wine Spectator 97/100, WeinWisser 19/20  
**Cépage(s):** 82% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot  
**A boire:** 2028-2055  
**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.