



## 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:**

Violet profond, rouge rubis sur le disque. Un parfum délicat de griottes mûres, de myrtilles et de gelée de mûres. Dans le deuxième nez, des pralinés au nougat, de la réglisse et du bois exotique. Bouche sublime à la texture soyeuse, avec une structure tannique cacaotée en soutien, un extrait salé et une profonde minéralité. Dense avec du jus de sureau et des traces de graphite, le vin tapisse complètement la bouche et se termine par une longue finale avec une explosion de cassis. Ce sera une révélation à parfaite maturité ! - WeinWisser

### **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:** 2029-2058

**Cépage(s):** 84% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot

**Artikelnummer:** 0471519

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Léoville Barton

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** Parker 97/100, Antonio Galloni 94-96/100,  
James Suckling 96/100, Neal Martin 94-96/100,  
WeinWisser 19+/20  
**Cépage(s):** 84% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot  
**A boire:** 2029-2058  
**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.