



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:

Bouquet délicat aux notes de cassis frais, de jus d'airelle, de graphite et de violettes. Palais tout en subtilité, d'une texture soyeuse et d'une richesse d'extrait envoûtante, racé et équilibré, avec des tannins serrés et un corps musclé. Profondes notes de terroir et sublime astringence dans la finale concentrée et persistante aux arômes de baies rouges, bleues et noires. Presque au même niveau que les années précédentes !

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: 2028-2050

Cépage(s): 85.5% Cabernet Sauvignon, 14.5% Merlot

Artikelnummer: 0471521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Léoville Barton

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	France
Notation:	Jean-Marc Quarin 95/100, Antonio Galloni 92-94/100, James Suckling 93-94/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 93-95/100, Vinum 19,5/20, WeinWisser 18,5/20
Cépage(s):	85.5% Cabernet Sauvignon, 14.5% Merlot
A boire:	2028-2050
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.