



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:

Un Barton féminin qui brille par sa grâce et son élégance. Grenat-pourpre dense. Noble bouquet de cerises et baies des bois sur des notes boisées de cèdre et palissandre. Bouche séveuse aux contours délicatement crémeux, dominée par le cassis sur des petits fruits rouges. Ce Barton se bonifiera encore avec la garde.

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

Vol. alcool: 12.5%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0471599

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Léoville Barton

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: France
Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
A boire: À l'apogée
Vol. alcool: 12.5%
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.