



2017 Château Léoville Barton

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Un classique qui allie le charme du 2012, l'élégance du 2015 et la puissance du 2014

Description:

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.

Note de dégustation:

Grenat dense, rubis sur le disque. Bouquet complexe de fruits rouges, canberry et framboise avec du jus de griottes et du tabac blond en deuxième nez. Milieu de bouche soyeux aux tanins parfaitement soutenus. Tout est à sa place. Finale concentrée sur d'intenses arômes de peau de cerises et de grains de poivre noir en retro-olfaction.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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

Région: Bordeaux

Sous-région: St-Julien

Producteur: Château Léoville Barton

Notation(s): Wine Enthusiast 95-97/100, Wine Spectator 93-96/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 93-96/100, Decanter 95/100, James Suckling 94-95/100, Parker 95/100

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0 %

Cépage(s): 93% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot

Référence: 0471517

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Léoville Barton

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine: France
Notation(s): Wine Enthusiast 95-97/100, Wine Spectator 93-96/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 93-96/100, Decanter 95/100, James Suckling 94-95/100, Parker 95/100
Cépage(s): 93% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.0 %
Service: 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.