



2014 Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

«Je le place au niveau de ses meilleurs millésimes», René Gabriel

Description:

L'expression la plus fine de la quête exigeante des Bartons pour atteindre des niveaux de qualité toujours plus élevés.

Note de dégustation:

Pourpre profond, saturé au centre, lueur grenat sur la frange. Le bouquet floral et épicé, aux parfums de pruneaux montre une belle densité et de la profondeur. Palais rond et velouté avec une très belle matière et un corps magnifique. (Une fois de plus...) Une valeur extraordinaire à la hauteur de ses meilleurs millésimes. Bien que 2005 reste pour moi jusqu'ici encore inégalé.

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: Châteaux Léoville Barton

Notation(s): James Suckling 94/100, Parker 93/100, Wine Spectator 93/100, Falstaff 93/100

Vol. alcool: 13.5 %

Apogée: jusqu'en 2042

Cépage(s): 54% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 12% Cabernet Franc

Référence: 0127914

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 94/100, Parker 93/100, Wine Spectator 93/100, Falstaff 93/100
Cépage(s): 54% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 12% Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2042
Vol. alcool: 13.5 %
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.