2016 Château Léoville Barton

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Le classique de Saint-Julien signé Lilian Barton

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:
Pourpre d'une extrême profondeur, noir au centre, violacé sur le disque. Bouquet à se damner : sur des parfums envoûtants de violette, de myrtilles, de gelée de mûres et de noix de coco. La bouche est soyeuse et marie ampleur et élégance à la perfection. Longue finale sur des arômes continus de baies bleues et de tabac à la cerise. Un poids plume comparé à la puissance de certains de ses concurrents, mais il compense par beaucoup de finesse et une profondeur de concentration incroyable.
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 Spectator 97/100, WeinWisser 19/20, Decanter 96/100, Jeb Dunnuck 96+/100, James Suckling 97/100, Parker 95+/100, Score 19/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	86% Cabernet Sauvignon, 14% Merlot
Référence:	0471516

MÖVENPICK
VINS

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 Spectator 97/100, WeinWisser 19/20, Decanter 96/100, Jeb Dunnuck 96+/100, James Suckling 97/100, Parker 95+/100, Score 19/20
Cépage(s):	86% Cabernet Sauvignon, 14% 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch