



2018 Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

La dernière occasion de saisir un millésime grandiose

Description:

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

Note de dégustation:

Grenat pourpre dense, disque violet. Bouquet complexe de mûres et de myrtilles, puis de violettes et de cassis. Bouche puissante à l'extrait sucré avec une structure tannique soutenue, la fraîcheur nous envahit mais ne domine pas, le vin reste élégant. Finale aromatique sur une explosion de baies bleues, de graphite et d'une fraîcheur 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:FranceRégion:BordeauxSous-région:St-Julien

Producteur: Châteaux Léoville Barton

Notation(s): Score 18.5/20, Wine Spectator 94/100, Falstaff 93/100, James

Suckling 94/100, Parker 92/100, WeinWisser 18.5/20

Elevage: 18 Mois en Barrique Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5 %
Apogée: 2028–2045

Cépage(s): 63% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 9% Cabernet Franc

Référence: 0127918



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): Score 18.5/20, Wine Spectator 94/100, Falstaff

93/100, James Suckling 94/100, Parker 92/100,

WeinWisser 18.5/20

Cépage(s): 63% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 9%

Cabernet Franc

Apogée: 2028–2045
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique

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.