



## 2018 Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Un St-Julien classique

**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:**

France

**Région:**

Bordeaux

**Sous-région:**

St-Julien

**Producteur:**

Châteaux Léoville Barton

**Notation(s):**

Wine Spectator 94/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 92/100, Falstaff 93/100, Jeb Dunnuck 92/100, James Suckling 93-94/100, Neal Martin 91/100, Parker 92/100

**Elevage:**

18 Mois en Barrique

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

13.5 %

**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):** Wine Spectator 94/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 92/100, Falstaff 93/100, Jeb Dunnock 92/100, James Suckling 93-94/100, Neal Martin 91/100, Parker 92/100  
**Cépage(s):** 63% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 9% Cabernet Franc  
**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.