



2018 Château Léoville Barton

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Équilibre parfait et finesse

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 pourpre saturé aux reflets violets. Bouquet royal de myrtilles des Alpes, de jus de griottes et de thé froid aux fruits. Notes séduisantes de cassis, puis de tabac Burley et de violette en deuxième nez. La bouche est puissante avec une texture soyeuse et un corps serrée, associé une grande finesse, tout est à sa place. Feu d'artifice de mûres et de graphite associé à des pastilles au cassis dans la finale aromatique qui semble ne pas vouloir se terminer.

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):

James Suckling 97/100, Parker 94+/100, Wine Spectator 97/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 96/100, Jeb Dunnock 95-97+/100

Elevage:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Cépage(s):

82% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot

Référence:

0471518

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): James Suckling 97/100, Parker 94+/100, Wine Spectator 97/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 96/100, Jeb Dunnuck 95–97+/100
Cépage(s): 82% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
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.