2019 Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Un St-Julien classique

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 avec des reflets rouge rubis. Bouquet enivrant de myrtilles des Alpes, de gelée de mûres et de tabac dominicain, avec en arrière nez des truffes au chocolat noir et de la réglisse. Palais élégant, avec une texture crémeuse et des tannins cacaotés, en parfait soutien, puis un caractère dansant enveloppe le corps et on est tout simplement emporté. Dans la finale aromatique, des baies bleues, du genièvre, une importante minéralité et une belle astringence.
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 96/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 94+/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	2027–2048
Cépage(s):	67% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 7% Cabernet Franc
Référence:	0127919

MÖVENPICK
VINS

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 96/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 94+/100
Cépage(s):	67% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 7% Cabernet Franc
Apogée:	2027–2048
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.

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