



2019 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:

Violet profond, rouge rubis sur le disque. Un parfum délicat de griottes mûres, de myrtilles et de gelée de mûres. Dans le deuxième nez, des pralinés au nougat, de la réglisse et du bois exotique. Bouche sublime à la texture soyeuse, avec une structure tannique cacaotée en soutien, un extrait salé et une profonde minéralité. Dense avec du jus de sureau et des traces de graphite, le vin tapisse complètement la bouche et se termine par une longue finale avec une explosion de cassis. Ce sera une révélation à parfaite maturité ! - WeinWisser

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):

Parker 97/100, WeinWisser 19+/20, Antonio Galloni 94–96/100, James Suckling 96/100, Neal Martin 94–96/100

Elevage:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Cépage(s):

84% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot

Référence:

0471519

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): Parker 97/100, WeinWisser 19+/20, Antonio Galloni 94–96/100, James Suckling 96/100, Neal Martin 94–96/100
Cépage(s): 84% Cabernet Sauvignon, 16% 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.