



2020 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:

Pourpre très foncé, centre noir, reflets violets. Bouquet concentré de baies noires avec de séduisantes notes de violette, de la réglisse et des pralinés au nougat. Palais complexe et soyeux, avec une magnifique richesse d'extrait, racé, équilibré et musclé. Cassis, bois noble et profonde minéralité dans la très longue finale explosive. Un St-Julien qui en a sous le pied.

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):

Jeb Dunnuck 97+/100, James Suckling 96/100, Parker 95+/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 96/100, Decanter 95/100

Elevage:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Cépage(s):

85.5% Cabernet Sauvignon, 14.5% Merlot

Référence:

0471520

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):	Jeb Dunnuck 97+/100, James Suckling 96/100, Parker 95+/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 96/100, Decanter 95/100
Cépage(s):	85.5% Cabernet Sauvignon, 14.5% 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 déguster.