



## 2021 Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Un classique de St-Julien en robe d'anniversaire

**Note de dégustation:**

Un bouquet gracile aux notes de prune rouge fraîche, de tisane froide de baies d'églantier et de lilas enchanteur. Une bouche charnue et bien mûre à la texture soyeuse et au caractère racé et équilibré, agrémentée de fines notes salées. Ce vin impressionne par sa profondeur, ses tannins denses et son corps athlétique. Une finale harmonieuse aux saveurs de fruits noirs, de palissandre et de graphite clair, agrémentée d'une astringence finement sableuse.

**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):** Jean-Marc Quarin 93/100, James Suckling 92–93/100, Neal Martin 91–93/100, Parker 92–94/100, Vinum 17,5/20, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 90–92/100

**Référence:** 0127921

## 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):** Jean-Marc Quarin 93/100, James Suckling  
92–93/100, Neal Martin 91–93/100, Parker  
92–94/100, Vinum 17,5/20, WeinWisser 18/20,  
Antonio Galloni 90–92/100

**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.