



2021 Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Un classique de St-Julien en robe d'anniversaire

Description:

L'expression la plus fine de la quête exigeante des Bartons pour atteindre des niveaux de qualité toujours plus élevés.

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 rumsteak, 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, Score 18.5/20, Antonio Galloni 90–92/100, James Suckling 92–93/100, Neal Martin 91–93/100, Parker 92–94/100, WeinWisser 18/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	2027–2045
Cépage(s):	53.5% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8.5% Cabernet Franc
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, Score 18.5/20, Antonio Galloni 90–92/100, James Suckling 92–93/100, Neal Martin 91–93/100, Parker 92–94/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s): 53.5% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8.5% Cabernet Franc
Apogée: 2027–2045
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.0 %
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.