



## 2011 Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Nous avons affaire à un véritable grand Saint-Julien

**Note de dégustation:**

Pourpre-grenat étoffé, dense au milieu, disque lilas. D'emblée, le bouquet présente une profondeur remarquable; boisé foncé, pruneau à maturité et même une touche de goudron. En dépit du corps tannique, ce Langoa est d'un raffinement qu'on lui a rarement vu. Normalement, il se présente comme un grand Saint-Estèphe. Or, cette fois, nous avons affaire à un véritable grand Saint-Julien. Un vin qui va s'apprécier tout en restant plaisant à chacune de ses phases.

**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):** René Gabriel 17/20

**Elevage:** 18 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.0 %

**Apogée:** jusqu'en 2043

**Cépage(s):** 63% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 3% Cabernet Franc

**Référence:** 0127911

## 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):** René Gabriel 17/20  
**Cépage(s):** 63% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 3% Cabernet Franc  
**Apogée:** jusqu'en 2043  
**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.