



2024 Château Léoville Barton

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Le favori des clients de la famille Barton

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:

Un bouquet de cassis très fin et élégant, un parfum de violette séduisant, associé à du tabac blond. Au palais sublime, une texture soyeuse, une race énergique, une superbe richesse d'extraits et un corps serré. Dans la finale aromatique énergique, du jus de sureau frais, du graphite et une sublime astringence.

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): Vinum 95–97/100, James Suckling 95–96/100, Parker 92–94/100, Score 19/20, WeinWisser 18.5+/20

Apogée: 2030–2060

Cépage(s):

Référence: 0471524

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):	Vinum 95–97/100, James Suckling 95–96/100, Parker 92–94/100, Score 19/20, WeinWisser 18.5+/20
Cépage(s):	2030–2060
Apogée:	
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.