



2015 Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Un Saint-Julien génial

Description:

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

Note de dégustation:

54% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8% Cabernet franc. Pourpre profond, saturé au milieu, lueur grenat sur le disque. Les cerises et un souffle de cassis marquent le bouquet qui s'agrément de nuances de bois précieux et de cèdre. Belle concentration dans la bouche en retenue. Il est certes un peu classique, mais c'est son style et il ne faut en aucun cas le sous-estimer dans sa jeunesse, comme le prouvent les millésimes plus anciens.

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):

James Suckling 94/100, Parker 90/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 93/100, Antonio Galloni 90–93/100

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.0 %

Apogée:

jusqu'en 2042

Cépage(s):

54% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8% Cabernet Franc

Référence:

0127915

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):	James Suckling 94/100, Parker 90/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 93/100, Antonio Galloni 90–93/100
Cépage(s):	54% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2042
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	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.