



2010 Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

A nouveau un Langoa de génie!

Note de dégustation:

Pourpre-grenat étoffé, dense au milieu, disque lilas. Bouquet génial de prune rouge, cassis et bois foncé, à la fine touche de chocolat noir. Bouche satinée, étonnamment friande, aux tanins tout aussi étonnamment gras; finale liée et exigeante, aux arômes chauds et mûrs de Cabernet.

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):

Score 19/20, Wine Spectator 94/100

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.0 %

Apogée:

jusqu'en 2045

Cépage(s):

73% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 10% Cabernet Franc

Référence:

0127910

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): Score 19/20, Wine Spectator 94/100
Cépage(s): 73% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 10% Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2045
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.