



## 2017 Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Un St-Julien classique

**Description:**

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

**Note de dégustation:**

Grenat pourpre foncé, violacé sur le disque. Les myrtilles dominent le bouquet gourmand sur des notes de violettes, de café au lait, de tabac blond et d'un souffle de noix de coco. La bouche est soyeuse avec des tannins qui impressionnent par leur densité et leur élégance. Opulence de petits fruits bleus, de réglisse et de raisins secs dans la longue finale aromatique se terminant sur une délicate 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:** Châteaux Léoville Barton

**Notation(s):** James Suckling 93–94/100, Parker 93/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 90–93/100, 90–92

**Elevage:** 18 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.0 %

**Apogée:** jusqu'en 2044

**Cépage(s):** 54% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8% Cabernet Franc

**Référence:** 0127917

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Langoa Barton

3e Cru Classé  
St-Julien AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 93–94/100, Parker 93/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 90–93/100, 90–92
<b>Cépage(s):</b>	54% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8% Cabernet Franc
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2044
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	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.