



Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Un altro genio di Langoa!

Beschreibung:

Feinster Ausdruck des anspruchsvollen Strebens der Bartons nach immer neuen Qualitätshöhen.

Degustationsnotiz:

Corposo, di colore granato-porpora, denso al centro, con un disco lilla. Bouquet brillante di prugna rossa, ribes nero e legno scuro, con una nota di cioccolato fondente. Il palato è satinato e sorprendentemente delizioso, con tannini sorprendentemente grassi. Il finale è teso e impegnativo, con aromi caldi e maturi di Cabernet.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecote, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina molto bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Ju

Produzent: St-Julien AOC

Allevamento: in barrique

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2045

Varietà d'uva: 73% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 10% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0127910

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 93+/100, James Suckling 93/100
Varietà d'uva:	73% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 10% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2045
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.