



Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Un classico St-Julien

Descrizione:

La migliore espressione dell'esigente ricerca di Bartons di standard qualitativi sempre più elevati.

Profilo aromatico:

Delicato bouquet di ribes nero appena colto e verbena. Palato fluido e setoso, superba ricchezza di estratti, tannini stretti e corpo muscoloso. Sublime astringenza nel finale concentrato con note di bacche nere e liquirizia.

Ideale con:

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

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Julien

Produttore: St-Julien AOC

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: 2032-2055

Varietà d'uva: 60% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 3% Cabernet Franc

Numero articolo: 0127923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 95/100, Parker 93-95/100,
Vinum 94/100, WeinWisser 18+/20
Varietà d'uva: 60% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 3%
Cabernet Franc
Da bere: 2032-2055
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 18 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 13.0%
Servier: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon
potenziale di invecchiamento, si consiglia una
temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.