



Château Léoville Barton

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Perfetto equilibrio e finezza

Descrizione:

Un Grand Barton particolarmente raffinato che potrebbe essere perfettamente classificato come premier cru. I Barton sono un successo dopo l'altro: Lilian, proprietaria di Château Léoville Barton, e suo padre Anthony producono vini di qualità eccezionale a prezzi molto ragionevoli. Il classico St-Julien: i nostri clienti lo adorano.

Profilo aromatico:

Bouquet denso con note seducenti di mirtilli, liquirizia, viola e tabacco brasiliano. Complesso e setoso al palato, vivace ed equilibrato, molto diretto con tannini stretti e un corpo snello. Mineralità profonda nel finale concentrato e interminabile, con belle sfumature di ribes nero e lillà.

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

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: 2030-2055

Varietà d'uva: 87% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 3% Cabernet Franc

Numero articolo: 0471523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Léoville Barton

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jane Anson 97/100, Jean-Marc Quarin 95/100, James Suckling 96/100, Parker 96/100, Vinum 97/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	87% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 3% Cabernet Franc
Da bere:	2030-2055
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
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.