



Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Delicatezza ed eleganza da Saint-Julien

Descrizione:

Come cantina sorella di Léoville Barton, Langoa ha spesso una firma più fine e accessibile - con un po' più di fascino in gioventù, senza perdere struttura o profondità. I terreni di ghiaia profonda con sottosuolo argilloso conferiscono al vino quell'equilibrio di frutta scura, tensione minerale ed eleganza a grana fine che rende i grandi Saint-Julien così intramontabili. L'annata 2025 porta questo stile alla ribalta in modo particolarmente impressionante. Gli acini piccoli e altamente concentrati hanno fornito un'enorme intensità aromatica e una struttura tannica straordinariamente fine. Allo stesso tempo, il lungo periodo di vegetazione ha preservato la fresca precisione e l'elegante linearità che conferiscono a Château Langoa Barton la sua classe speciale nelle grandi annate.

Profilo aromatico:

Bouquet delicato, profumo delicato di violette, spezie nobili di cassis e grafite. Palato molto elegante, razza equilibrata, struttura tannica ben tessuta, corpo medio. Ribes nero e foglia di tabacco nel finale concentrato e finemente aromatico.

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: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Da bere: 2030-2055

Varietà d'uva: 45% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

Numero articolo: 0127925

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Jeb Dunnock 95-97/100, Decanter 95/100,
James Suckling 94-95/100
Varietà d'uva: 45% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 15%
Cabernet Franc
Da bere: 2030-2055
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: in barrique
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.