



## Château Léoville Barton

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Il cliente preferito di St. Julien

### Descrizione:

Château Léoville Barton è da generazioni una delle icone stilistiche di Saint-Julien e incarna lo stile classico del Médoc come nessun'altra tenuta: profondo, strutturato e aristocratico. La famiglia Barton, ricca di tradizione, ha caratterizzato la tenuta dal 1826 con una notevole continuità e una comprensione senza compromessi della qualità. L'annata 2025 esprime la classica firma di Léoville Barton con eccezionale chiarezza. Gli acini estremamente piccoli e le rese storicamente basse, pari a soli 22 hl/ha, hanno prodotto un'enorme concentrazione, un colore intenso e tannini straordinariamente fini. Allo stesso tempo, le fresche notti di settembre hanno preservato la freschezza e l'equilibrio che rendono questo nobile Saint-Julien così affascinante nelle grandi annate.

### Profilo aromatico:

Bouquet seducente e profondo di mirtillo, delicato profumo di violetta, earl grey, gelatina di mirtillo. Al palato sublime e multistrato, con una trama setosa, una struttura tannica sostenuta e lineare, una corsa energica e un corpo potente e perfettamente tonico. Nel finale concentrato, aromatico, infinito, con un cesto di ribes nero, grafite e astringenza reale.

### 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:** 2030-2065

**Varietà d'uva:** 86% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 2% Cabernet Franc

**Numero articolo:** 0471525

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Léoville Barton

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** Jeb Dunnock 97-99/100, Vinum 98/100,  
WeinWisser 19/20  
**Varietà d'uva:** 86% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 2%  
Cabernet Franc  
**Da bere:** 2030-2065  
**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.