



## Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Le nuove Lango sono sempre più sottili

### **Beschreibung:**

La migliore espressione dell'ambiziosa ricerca dei Barton di raggiungere sempre nuove vette di qualità. Un

terroir classico con un grande potenziale di espansione.

### **Degustationsnotiz:**

Un grand cru che è anche un meraviglioso affare. Porpora scurissimo con note di lilla e viola. Un bouquet molto denso, persino carnoso, con profumi di tartufo di Cabernet, liquirizia, note di catrame e un bel tocco di banana essiccata.

### **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.

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: 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:** 16 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Da bere:** da subito fino al 2038

**Varietà d'uva:** 54% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 12% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0127909

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Langoa Barton

3e Cru Classé  
St-Julien AOC

|                       |                                                                                                                                                    |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Francia                                                                                                                                            |
| <b>Valutazioni:</b>   | Score 19/20, Antonio Galloni 94/100                                                                                                                |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 54% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 12% Cabernet Franc                                                                                             |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2038                                                                                                                             |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                                                                                                                                       |
| <b>Allevamento:</b>   | 16 Mesi in barrique                                                                                                                                |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 13.0%                                                                                                                                              |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo. |