



Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Un classico St-Julien

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Granato scuro, centro impenetrabile, disco rubino. Un bouquet di meravigliosi sentori empireumatici: cedro, tabacco dominicano, fini note pepate, Cabernet Sauvignon maturo. Estratto, corposo e molto carnoso al palato, con tannini quasi sciolti e buone riserve. Un pezzo pregiato. Quest'anno, quasi superiore al Barton dello stesso Château.

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: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2043

Varietà d'uva: 70% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 8% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0127912

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20, James Suckling 89-90/100, Parker 90/100, René Gabriel 17/20
Varietà d'uva:	70% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 8% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2043
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	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.