



Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Un brillante Saint-Julien

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

54% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8% Cabernet Franc. Porpora intenso, saturo al centro, con riflessi granati sul disco. Il bouquet è caratterizzato da ciliegie e un accenno di ribes nero, con note di legni pregiati e cedro. Il palato è splendidamente concentrato e sobrio. È certamente un po' classico, ma è il suo stile e non va assolutamente sottovalutato in gioventù, come dimostrano le annate più vecchie.

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: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2042

Varietà d'uva: 54% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0127915

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Antonio Galloni 90-93/100, Parker 90/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 93/100
Varietà d'uva:	54% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2042
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	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.