



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:

Porpora intenso, viola sul disco. Tenero bouquet di frutti di bosco, con note di liquirizia, violette, cocco e dolci di ribes nero. Il palato è semplice ma molto elegante, con un finale di more e note di fogliame verde. Quest'anno non ha nulla da invidiare al fratello maggiore della stessa casa.

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

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2035

Artikelnummer: 0127916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 96/100, Antonio Galloni 93/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnock 92/100, Parker 93/100, Wine Enthusiast 94-96/100, Wine Spectator 93-96/100
Da bere: da subito fino al 2035
Vol. alcolici: 13.0%
Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestivo: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.