



Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

L'ultima occasione per accaparrarsi un'annata grandiosa

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Colore porpora-granato denso con un bordo violaceo. Bouquet complesso con more e mirtilli, seguiti da violette e cassis. Al palato potente, con un estratto dolce e una struttura tannica di supporto, meravigliosamente avvincente ma non dominante, il vino rimane sempre elegante. Finale aromatico con un cesto di bacche blu, grafite e brillante freschezza.

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: 13.5%

Da bere: 2028-2045

Varietà d'uva: 63% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 9% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0127918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Wine Spectator 94/100, Falstaff 93/100, James Suckling 94/100, Parker 92/100, WeinWisser 18.5/20
Varietà d'uva:	63% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 9% Cabernet Franc
Da bere:	2028-2045
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
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.