



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 cremisi con riflessi rosso rubino. Un bouquet inebriante di mirtilli alpini, gelatina di more e tabacco dominicano, con tartufi di cioccolato fondente e liquirizia nel retrogusto. Palato elegante, con una consistenza cremosa e tannini profumati di cacao, perfettamente sostenuti, poi un carattere danzante avvolge il corpo e si viene semplicemente travolti. Nel finale aromatico, bacche blu, ginepro, mineralità significativa e bella astringenza.

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

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: 2027-2048

Varietà d'uva: 67% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 7% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0127919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 94+/100
Varietà d'uva:	67% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 7% Cabernet Franc
Da bere:	2027-2048
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
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.