



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 molto intenso, centro impenetrabile, disco lilla tenue. Bouquet concentrato di ribes nero, pepe di Sichuan e liquirizia, con note di mora, lilla e leggero tabacco. Al palato è denso e tenero, con un estratto leggermente granuloso e rabbioso e un corpo muscoloso. Opulenza di bacche blu nel lungo finale raggruppata con magnifiche note di terroir, su un'astringenza sublime.

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: 2028-2048

Varietà d'uva: 53.5% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8.5% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0127920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 95/100, Decanter 92/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 93/100, Parker 94/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	53.5% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8.5% Cabernet Franc
Da bere:	2028-2048
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.