



Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Un classico di St-Julien in abito da compleanno

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Un bouquet aggraziato con note di prugna rossa fresca, tè freddo alla rosa canina e incantevole lillà. Al palato è corposo e maturo, con una consistenza setosa e un carattere vivace ed equilibrato, esaltato da fini note salmastre. Questo vino colpisce per la sua profondità, i tannini densi e il corpo atletico. Finale armonioso con sapori di frutta nera, legno di rosa e leggera grafite, completati da una fine astringenza sabbiosa.

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: 13.0%

Da bere: 2027-2045

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

Artikelnummer: 0127921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jean-Marc Quarin 93/100, Antonio Galloni 90-92/100, James Suckling 92-93/100, Neal Martin 91-93/100, Parker 92-94/100, Vinum 17,5/20, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	53.5% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8.5% Cabernet Franc
Da bere:	2027-2045
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi 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.