



Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Quest'anno, non lontano dal fratello maggiore

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Un incantevole bouquet di mirtilli freschi, con note opulente di violetta e sentori di cioccolato al latte e grafite. Al palato è complesso, morbido e vivace, con tannini stretti e un corpo muscoloso. Ricchi aromi di bacche blu nel finale concentrato di dragoncello, con un'astringenza leggermente granulosa.

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: 13.0%

Da bere: 2029-2049

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

Artikelnummer: 0127922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96-97/100, Jeb Dunnock 93-95/100, Parker 93-95+/100, Wine Spectator 95/100, WeinWisser 18.5/20
Varietà d'uva:	53.5% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8.5% Cabernet Franc
Da bere:	2029-2049
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.