



Château Léoville Barton

2e Cru Classé, St-Julien AOC

St-Julien, la migliore denominazione del 2014

Beschreibung:

Un Grand Barton particolarmente raffinato che potrebbe essere perfettamente classificato come premier cru. I Barton sono un successo dopo l'altro: Lilian, proprietaria di Château Léoville Barton, e suo padre Anthony producono vini di qualità eccezionale a prezzi molto ragionevoli. Il classico St-Julien: i nostri clienti lo adorano.

Degustationsnotiz:

Granato porpora intenso, denso al centro, lilla sul disco. Primo naso di bacche nere, ribes, more e mirtillo; secondo naso di legni pregiati e fini aromi di Cabernet. Al palato, i tannini sono già quasi setosi, quindi l'astringenza è regale e molto armoniosa, e il finale si scioglie e indugia. Un Barton pieno di fascino! Ho potuto confrontarlo direttamente con molti altri St-Julien alla grande degustazione di Vins de Crus alla Gaffelière, e merita ampiamente il suo altissimo punteggio!

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

Produttore: St-Julien AOC

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2046

Varietà d'uva: 83% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 2% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0471514

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Léoville Barton

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 19/20, James Suckling 94/100, Wine Spectator 92-95/100
Varietà d'uva:	83% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 2% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2046
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.