



Château Léoville Barton

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Il classico di Saint-Julien di Lilian Barton

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:

Porpora estremamente intenso, nero al centro, violaceo sul disco. Un bouquet da urlo: aromi ammalianti di violette, mirtili, gelatina di more e cocco. Il palato è setoso e combina perfettamente pienezza ed eleganza. Un lungo finale con continui aromi di bacche blu e tabacco di ciliegia. Un vino leggero rispetto alla potenza di alcuni dei suoi concorrenti, ma che compensa con una grande finezza e un'incredibile profondità di concentrazione.

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: da subito fino al 2050

Varietà d'uva: 86% Cabernet Sauvignon, 14% Merlot

Artikelnummer: 0471516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Léoville Barton

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Wine Spectator 97/100, Decanter 96/100, Jeb Dunnock 96+/100, James Suckling 97/100, Parker 95+/100, Score 19/20, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	86% Cabernet Sauvignon, 14% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2050
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.