



Château Léoville Barton

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Un classico che unisce il fascino del 2012, l'eleganza del 2015 e la potenza 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 denso, rubino sul disco. Bouquet complesso di frutta rossa, mora e lampone, con succo di marasca e leggero tabacco al secondo naso. Palato medio setoso con tannini perfettamente sostenuti. Tutto è al suo posto. Finale concentrato con intensi aromi di buccia di ciliegia e pepe nero in retro-olfatto.

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 2045

Varietà d'uva: 93% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot

Artikelnummer: 0471517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Léoville Barton

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Wine Enthusiast 95-97/100, Antonio Galloni 93-96/100, Decanter 95/100, James Suckling 94-95/100, Parker 95/100, Wine Spectator 93-96/100, WeinWisser 18.5/20
Varietà d'uva:	93% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot
Da bere:	da subito fino al 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.