



Château Léoville Barton

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Perfetto equilibrio e finezza

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 saturo con riflessi violacei. Bouquet regale di mirtilli alpini, succo di ciliegia Morello e tè freddo alla frutta. Note seducenti di ribes nero, seguite da tabacco Burley e violette al secondo naso. Al palato è potente, con una consistenza setosa e un corpo compatto, unito a una grande finezza, ogni cosa è al suo posto. Fuochi d'artificio di mora e grafite combinati con pastiglie di ribes nero nel finale aromatico che sembra non avere fine.

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: 14.0%

Da bere: 2028-2055

Varietà d'uva: 82% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot

Artikelnummer: 0471518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Léoville Barton

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 97/100, Antonio Galloni 96/100,
Jeb Dunnuck 95-97+/100, Parker 94+/100,
Wine Spectator 97/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva: 82% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot
Da bere: 2028-2055
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 18 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 14.0%
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
decentarlo.