



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:

Viola intenso, rosso rubino sul disco. Profumo delicato di marasche mature, mirtilli e gelatina di more. Al secondo naso, praline di torrone, liquirizia e legno esotico. Il palato è sublime, con una consistenza setosa, una struttura tannica aromatizzata al cacao, un estratto salato e una profonda mineralità. Denso di succo di sambuco e tracce di grafite, il vino riveste completamente il palato e termina a lungo con un'esplosione di ribes nero. Sarà una rivelazione quando sarà perfettamente maturo! - WeinWisser

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: 2029-2058

Varietà d'uva: 84% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot

Artikelnummer: 0471519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Léoville Barton

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Parker 97/100, Antonio Galloni 94-96/100, James Suckling 96/100, Neal Martin 94-96/100, WeinWisser 19+/20
Varietà d'uva: 84% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot
Da bere: 2029-2058
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 decantarlo.