



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:

Bouquet delicato con note di ribes nero fresco, succo di mirtillo, grafite e violette. Al palato è sottile, con una consistenza setosa e un estratto ricco e ammaliante, robusto ed equilibrato, con tannini stretti e un corpo muscoloso. Note profonde di terroir e astringenza sublime nel finale concentrato e persistente, con aromi di bacche rosse, blu e nere. Quasi alla pari con le annate precedenti!

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: 2028-2050

Varietà d'uva: 85.5% Cabernet Sauvignon, 14.5% Merlot

Artikelnummer: 0471521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Léoville Barton

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jean-Marc Quarin 95/100, Antonio Galloni 92-94/100, James Suckling 93-94/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 93-95/100, Vinum 19,5/20, WeinWisser 18,5/20
Varietà d'uva:	85.5% Cabernet Sauvignon, 14.5% Merlot
Da bere:	2028-2050
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
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.