



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:

Un Barton femminile che brilla per grazia ed eleganza. Denso granato-violaceo. Nobile bouquet di ciliegie e frutti di bosco con note legnose di cedro e legno di rosa. Palato seducente con delicata cremosità, dominato da ribes nero e bacche rosse. Questo Barton migliorerà con l'invecchiamento.

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. Suggestione: 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

Produttore: St-Julien AOC

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Artikelnnummer: 0471599

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Léoville Barton

2e Cru Classé
St-Julien AOC

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunft: | Francia |
| Varietà d'uva: | Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc |
| Da bere: | Pronto da bere |
| Vol. alcolici: | 12.5% |
| 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 deccantarlo. |