



2020 Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Un classico St-Julien

Descrizione del vino:

La migliore espressione dell'esigente ricerca di Bartons di standard qualitativi sempre più elevati.

Nota di degustazione:

Porpora molto intenso, centro impenetrabile, disco lilla tenue. Bouquet concentrato di ribes nero, pepe di Sichuan e liquirizia, con note di mora, lilla e leggero tabacco. Al palato è denso e tenero, con un estratto leggermente granuloso e rabbioso e un corpo muscoloso. Opulenza di bacche blu nel lungo finale raggruppata con magnifiche note di terroir, su un'astringenza sublime.

Abbinamenti:

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. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestivo: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

St-Julien

Produttore:

Châteaux Léoville Barton

Valutazioni:

Jeb Dunnuck 95/100, Decanter 92/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 93/100, Parker 94/100, WeinWisser 18/20

Vinificazione:

18 Mesi in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

2028-2048

Varietà d'uva:

53.5% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8.5% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0127920

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 95/100, Decanter 92/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 93/100, Parker 94/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	53.5% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8.5% Cabernet Franc
Maturità:	2028-2048
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	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.