



## 2020 Château Léoville Barton

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Perfetto equilibrio e finezza

### Descrizione del vino:

Un Grand Barton particolarmente raffinato, che potrebbe essere perfettamente classificato tra i primi vini. I successi dei Barton: Lilian, proprietaria di Château Léoville Barton, e suo padre Anthony producono vini di qualità eccezionale a prezzi ragionevoli. Il classico di St-Julien: i nostri clienti lo adorano.

### Nota di degustazione:

Porpora molto scuro, centro nero, riflessi violacei. Bouquet concentrato di bacche nere con note seducenti di violetta, liquirizia e torrone pralinato. Palato complesso e setoso, con una magnifica ricchezza di estratti, vivace, equilibrato e muscoloso. Ribes nero, legno nobile e profonda mineralità nel lunghissimo finale esplosivo. Un St-Julien che ha molto da offrire.

### 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. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	St-Julien
<b>Produttore:</b>	Château Léoville Barton
<b>Valutazioni:</b>	Jeb Dunnuck 97+/100, James Suckling 96/100, Parker 95+/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 96/100, Decanter 95/100
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	2028-2055
<b>Varietà d'uva:</b>	85.5% Cabernet Sauvignon, 14.5% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	0471520

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Léoville Barton

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	Jeb Dunnuck 97+/100, James Suckling 96/100, Parker 95+/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 96/100, Decanter 95/100
<b>Varietà d'uva:</b>	85.5% Cabernet Sauvignon, 14.5% Merlot
<b>Maturità:</b>	2028-2055
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.