2021 Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Un classico di St-Julien in abito da compleanno

Descrizione del vino:
La migliore espressione dell'esigente ricerca di Bartons di standard qualitativi sempre più elevati.
Nota di degustazione:
Un bouquet aggraziato con note di prugna rossa fresca, tè freddo alla rosa canina e incantevole lillà. Al palato è corposo e maturo, con una consistenza setosa e un carattere vivace ed equilibrato, esaltato da fini note salmastre. Questo vino colpisce per la sua profondità, i tannini densi e il corpo atletico. Finale armonioso con sapori di frutta nera, legno di rosa e leggera grafite, completati da una fine astringenza sabbiosa.
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. Suggerimento: 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:	Jean-Marc Quarin 93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 90–92/100, James Suckling 92–93/100, Neal Martin 91–93/100, Parker 92–94/100, WeinWisser 18/20
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	2027-2045
Varietà d'uva:	53.5% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8.5% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0127921

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jean-Marc Quarin 93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 90–92/100, James Suckling 92–93/100, Neal Martin 91–93/100, Parker 92–94/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	53.5% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8.5% Cabernet Franc
Maturità:	2027-2045
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch