



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

Paese d'origine:

FR

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

St-Julien

Produttore:

Châteaux Léoville Barton

Valutazioni:

Jean-Marc Quarin 93/100, James Suckling 92–93/100, Neal Martin 91–93/100, Parker 92–94/100, Vinum 17,5/20, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 90–92/100

Vinificazione:

18 Mesi in Barrique

Viticultura:

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

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Jean-Marc Quarin 93/100, James Suckling 92–93/100, Neal Martin 91–93/100, Parker 92–94/100, Vinum 17,5/20, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 90–92/100
Varietà d'uva:	53.5% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8.5% Cabernet Franc
Maturità:	2027-2045
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.