2021 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 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.

Nota di degustazione:
Bouquet delicato con note di ribes nero fresco, succo di mirtillo, grafite e violette. Al palato è sottile, con una consistenza setosa e un estratto ricco e ammaliante, robusto ed equilibrato, con tannini stretti e un corpo muscoloso. Note profonde di terroir e astringenza sublime nel finale concentrato e persistente, con aromi di bacche rosse, blu e nere. Quasi alla pari con le annate precedenti!

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:	Château Léoville Barton
Valutazioni:	Jean-Marc Quarin 95/100, Antonio Galloni 92–94/100, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 93–95/100
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	2028-2050
Varietà d'uva:	85.5% Cabernet Sauvignon, 14.5% Merlot
Numero di articolo:	0471521

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 Léoville Barton

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jean-Marc Quarin 95/100, Antonio Galloni 92–94/100, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 93–95/100
Varietà d'uva:	85.5% Cabernet Sauvignon, 14.5% Merlot
Maturità:	2028-2050
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.

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