



## 2022 Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Quest'anno, non lontano dal fratello maggiore

### Descrizione del vino:

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

### Nota di degustazione:

Un incantevole bouquet di mirtilli freschi, con note opulente di violetta e sentori di cioccolato al latte e grafite. Al palato è complesso, morbido e vivace, con tannini stretti e un corpo muscoloso. Ricchi aromi di bacche blu nel finale concentrato di dragoncello, con un'astringenza leggermente granulosa.

### 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:** James Suckling 96–97/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnuck 93–95/100, Parker 93–95+/100, WeinWisser 18.5/20

**Vinificazione:** 18 Mesi in Barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Maturità:** 2029-2049

**Varietà d'uva:** 53.5% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8.5% Cabernet Franc

**Numero di articolo:** 0127922

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Langoa Barton

3e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Origine:** FR  
**Valutazioni:** James Suckling 96–97/100, Score 18.5/20, Jeb  
Dunnuck 93–95/100, Parker 93–95+/100,  
WeinWisser 18.5/20  
**Varietà d'uva:** 53.5% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8.5%  
Cabernet Franc  
**Maturità:** 2029-2049  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 18 Mesi in Barrique  
**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare  
la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il  
vino e decidere se decantarlo.