



2017 Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Un classico St-Julien

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

Granato scuro-porpora con riflessi violacei sul disco. I mirtilli dominano il bouquet goloso, con note di violetta, café au lait, tabacco leggero e un accenno di cocco. Il palato è setoso con tannini che colpiscono per la loro densità ed eleganza. Opulenza di bacche blu, liquirizia e uva sultanina nel lungo finale aromatico che termina con una delicata astringenza.

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 93–94/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 90–93/100, 90–92, Parker 93/100, WeinWisser 18/20

Vinificazione: 18 Mesi in Barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0 %

Maturità: fino a 2044

Varietà d'uva: 54% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8% Cabernet Franc

Numero di articolo: 0127917

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 93–94/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 90–93/100, 90–92, Parker 93/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	54% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8% Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2044
Viticoltura:	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.