



## 2022 Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Cette année, non loin de son "grand" frère

**Description:**

L'expression la plus fine de la quête exigeante des Bartons pour atteindre des niveaux de qualité toujours plus élevés.

**Note de dégustation:**

Bouquet envoûtant de myrtilles fraîches, aux notes opulentes de violettes, sur des touches de chocolat au lait et de graphite. Bouche complexe, onctueuse et racée, tannins serrés et corps musclé. Riches arômes de baies bleues dans la finale concentrée aux nuances d'estragon, d'une astringence légèrement granuleuse.

**Accompagne idéale:**

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

**Conseils de service:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

**Pays d'origine:** France

**Région:** Bordeaux

**Sous-région:** St-Julien

**Producteur:** Châteaux Léoville Barton

**Notation(s):** James Suckling 96–97/100, Parker 93–95+/100, WeinWisser 18.5/20, Jeb Dunnuck 93–95/100

**Elevage:** 18 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Cépage(s):** 53.5% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8.5% Cabernet Franc

**Référence:** 0127922

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Langoa Barton

3e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** James Suckling 96–97/100, Parker 93–95+/100, WeinWisser 18.5/20, Jeb Dunnock 93–95/100  
**Cépage(s):** 53.5% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8.5% Cabernet Franc  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 18 Mois en Barrique  
**Service:** Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.