



2009 Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Les nouveaux Langoas sont de plus en plus fins

Note de dégustation:

Un grand cru qui est aussi une merveilleuse aubaine. Pourpre extrêmement foncé, aux reflets lilas et violets. Bouquet très dense, charnu même, où se développe le parfum de la truffe du Cabernet, avec de la réglisse, des nuances de goudron et une fine touche de banane séchée.

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):	Antonio Galloni 94/100, James Suckling 93/100, Wine Spectator 93/100, WeinWisser 18/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2038
Cépage(s):	54% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 12% Cabernet Franc
Référence:	0127909

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):	Antonio Galloni 94/100, James Suckling 93/100, Wine Spectator 93/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	54% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 12% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2038
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
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.