



## 2012 Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Un St-Julien classique

### Description:

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

### Note de dégustation:

Grenat foncé, centre impénétrable, disque rubis. Bouquet aux merveilleuses senteurs empyreumatiques: cèdre, tabac dominicain, fin poivré, Cabernet Sauvignon à maturité. En bouche, extrait, étoffé, très charnu; tanins presque meubles, dotés de belles réserves. Un morceau de choix. Cette année, presque supérieur au Barton du même Château.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	St-Julien
<b>Producteur:</b>	Châteaux Léoville Barton
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20, James Suckling 89-90/100, Parker 90/100, René Gabriel 17/20
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2043
<b>Cépage(s):</b>	70% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 8% Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	0127912

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

Taille: A7 74x105

### Château Langoa Barton

3e Cru Classé  
St-Julien AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20, James Suckling 89–90/100, Parker 90/100, René Gabriel 17/20
<b>Cépage(s):</b>	70% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 8% Cabernet Franc
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2043
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	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.