



2018 Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

L'ultima occasione per accaparrarsi un'annata grandiosa

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

Denso granato-violaceo con disco viola. Bouquet complesso di more e mirtilli, seguito da violette e ribes nero. Palato potente con estratto dolce e una struttura tannica sostenuta. La freschezza invade ma non domina, il vino rimane elegante. Finale aromatico su un'esplosione di bacche blu, grafite e incredibile freschezza.

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: Francia

Regione: Bordeaux

Sottoregione: St-Julien

Produttore: Châteaux Léoville Barton

Valutazioni: Score 18.5/20, Wine Spectator 94/100, Falstaff 93/100, James Suckling 94/100, Parker 92/100, WeinWisser 18.5/20

Vinificazione: 18 Mesi in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5 %

Maturità: 2028-2045

Varietà d'uva: 63% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 9% Cabernet Franc

Numero di articolo: 0127918

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20, Wine Spectator 94/100, Falstaff 93/100, James Suckling 94/100, Parker 92/100, WeinWisser 18.5/20
Varietà d'uva:	63% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 9% Cabernet Franc
Maturità:	2028-2045
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.