



## 2019 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 cremisi con riflessi rosso rubino. Un bouquet inebriante di mirtilli alpini, gelatina di more e tabacco dominicano, con tartufi di cioccolato fondente e liquirizia nel retrogusto. Palato elegante, con una consistenza cremosa e tannini profumati di cacao, perfettamente sostenuti, poi un carattere danzante avvolge il corpo e si viene semplicemente travolti. Nel finale aromatico, bacche blu, ginepro, mineralità significativa e bella 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. Suggestivo: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese d'origine:** Francia

**Regione:** Bordeaux

**Sottoregione:** St-Julien

**Produttore:** Châteaux Léoville Barton

**Valutazioni:** James Suckling 96/100, Score 18.5/20, Neal Martin 93–95/100, Parker 94+/100

**Vinificazione:** 18 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 14.0 %

**Maturità:** 2027-2048

**Varietà d'uva:** 67% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 7% Cabernet Franc

**Numero di articolo:** 0127919

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Langoa Barton

3e Cru Classé  
St-Julien AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 96/100, Score 18.5/20, Neal Martin 93–95/100, Parker 94+/100
<b>Varietà d'uva:</b>	67% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 7% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	2027-2048
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.