



2021 Château Léoville Barton

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Perfetto equilibrio e finezza

Descrizione del vino:

Un Grand Barton particolarmente raffinato che potrebbe essere perfettamente classificato come premier cru. I Barton sono un successo dopo l'altro: Lilian, proprietaria di Château Léoville Barton, e suo padre Anthony producono vini di qualità eccezionale a prezzi molto ragionevoli. Il classico St-Julien: i nostri clienti lo adorano.

Nota di degustazione:

Bouquet delicato con note di ribes nero fresco, succo di mirtillo, grafite e violette. Al palato è sottile, con una consistenza setosa e un estratto ricco e ammaliante, robusto ed equilibrato, con tannini stretti e un corpo muscoloso. Note profonde di terroir e astringenza sublime nel finale concentrato e persistente, con aromi di bacche rosse, blu e nere. Quasi alla pari con le annate precedenti!

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. Suggerimento: 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:

Château Léoville Barton

Valutazioni:

Jean-Marc Quarin 95/100, Score 19/20, Antonio Galloni 92–94/100, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 93–95/100

Vinificazione:

18 Mesi in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

2028-2050

Varietà d'uva:

85.5% Cabernet Sauvignon, 14.5% Merlot

Numero di articolo:

0471521

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Léoville Barton

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jean-Marc Quarin 95/100, Score 19/20, Antonio Galloni 92–94/100, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 93–95/100
Varietà d'uva:	85.5% Cabernet Sauvignon, 14.5% Merlot
Maturità:	2028-2050
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggesto: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.