



2009 Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Le nuove Lango sono sempre più sottili

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

Un grand cru che è anche un meraviglioso affare. Porpora scurissimo con note di lilla e viola. Un bouquet molto denso, persino carnoso, con profumi di tartufo di Cabernet, liquirizia, note di catrame e un bel tocco di banana essiccata.

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:	Châteaux Léoville Barton
Valutazioni:	Antonio Galloni 94/100, Score 18.5/20, James Suckling 93/100, Wine Spectator 93/100, WeinWisser 18/20
Vinificazione:	16 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	da subito fino al 2038
Varietà d'uva:	54% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 12% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0127909

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 94/100, Score 18.5/20, James Suckling 93/100, Wine Spectator 93/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	54% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 12% Cabernet Franc
Maturità:	da subito fino al 2038
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	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.