



## 2012 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 scuro, centro impenetrabile, disco rubino. Un bouquet di meravigliosi sentori empireumatici: cedro, tabacco dominicano, fini note pepate, Cabernet Sauvignon maturo. Estratto, corposo e molto carnoso al palato, con tannini quasi sciolti e buone riserve. Un pezzo pregiato. Quest'anno, quasi superiore al Barton dello stesso Château.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	St-Julien
<b>Produttore:</b>	Châteaux Léoville Barton
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20, James Suckling 89-90/100, Parker 90/100, René Gabriel 17/20
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2043
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 8% Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0127912

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Langoa Barton

3e Cru Classé  
St-Julien AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20, James Suckling 89–90/100, Parker 90/100, René Gabriel 17/20
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 8% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	fino a 2043
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.