



Château Léoville-Barton 2018

Robe grenat très profonde, reflets violines, frange légèrement plus claire. Des nuances attrayantes de bois noble, des baies noires, une pointe de réglisse, des notes de zeste d'orange frais, un bouquet complexe. De la cerise juteuse et mûre, une douceur discrète, des tannins soyeux et mûrs, une structure tout en finesse et une finale salée. Avec sa splendide harmonie et sa longueur, ce vin est un classique. (Falstaff)

Producteur Château Léoville-Barton

Type d'article Vin rouge
Pays France
Région Bordeaux
Sous-région Saint-Julien

Appellation AC
Millésime 2018
Format 150 cl
Température de 18°

consommation

Conservation 4043 - 4078

Cépages Cabernet Sauvignon, Merlot

Information sur les Contient des sulfites

allergies

Numéro d'article 408388

Accord mets et vins Agneau, Rosbif, Rôtis Avis Falstaff 98/100

Vinification

Trois semaines en grand fût de chêne, puis 18 mois en barrique.

