



## La Réserve de Léoville Barton 2019

CHF 45.00 | 10 cl = CHF 6.00

Un grand classique avec une belle note de terroir. Le sol graveleux bien drainé est largement responsable de la qualité du Château Léoville-Barton. Le vin affiche une robe rouge brun dense et sombre, tandis que le premier contact révèle immédiatement un bouquet des plus complexes. Le palais passe d'une attaque riche, charnue et soyeuse à une finale très tannique, mais délicieusement juteuse et particulièrement longue.

|                               |                                |
|-------------------------------|--------------------------------|
| Producteur                    | Château Léoville-Barton        |
| Type d'article                | Vin rouge                      |
| Pays                          | France                         |
| Région                        | Bordeaux                       |
| Sous-région                   | Saint-Julien                   |
| Appellation                   | AOC                            |
| Millésime                     | 2019                           |
| Format                        | 75 cl                          |
| Alcool                        | 14.0 %                         |
| Température de consommation   | 16° - 18°                      |
| Conservation                  | jusqu'en 2034                  |
| Cépages                       | Cabernet Sauvignon, Merlot     |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites          |
| Numéro d'article              | 318319                         |
| Accord mets et vins           | Fromage, Plats mijotés, Rosbif |



### Vinification

Robe pourpre foncé. Des notes envoûtantes de myrtille, de mûre, un soupçon de chocolat noir, de la violette et de la cardamome. Imposant en bouche, le vin possède des tannins présents et mûrs, ainsi qu'une finale très persistante. L'assemblage est composé de 82% de cabernet sauvignon et de 18% de merlot. L'élevage se déroule en barriques neuves à 60%.

