



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 consommation	18°
Conservation	4043 - 4078
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
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.

