



La Réserve de Léoville Barton 2019

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%.

