



## Château Léoville-Barton 2017

Robe grenat dense avec une frange rubis. Un bouquet complexe de baies rouges, marqué par la canneberge et la framboise. La deuxième approche révèle un goût de jus de griottes et du tabac clair. En milieu de bouche, il affiche une structure soyeuse et des tannins parfaitement tenus. Ici, tout est à sa place. La finale concentrée offre d'impressionnantes arômes de fond de peau de cerise et de grains de poivre noir.

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Producteur                    | Château Léoville-Barton                       |
| Pays                          | France  |
| Région                        | Bordeaux                                      |
| Sous-région                   | Saint-Julien                                  |
| Appellation                   | AOC   |
| Millésime                     | 2017  |
| Format                        | 75 cl   |
| Alcool                        | 14.5 %  |
| Température de consommation   | 16° - 18°                                     |
| Conservation                  | jusqu'en 2042                                 |
| Cépages                       | Cabernet Sauvignon, Merlot                    |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites                         |
| Numéro d'article              | 408367  |
| Accord mets et vins           | Fromage, Agneau, Grillades                    |
| Avis                          | Robert Parker 95/100<br>James Suckling 95/100 |



### Vinification

18 mois en barrique dans des fûts de chêne français neufs.

### Terroir

Le terroir de la région semblait prédestiné à la viticulture. Les sols glaiseux, sableux et riches en argile, ainsi que le climat ensoleillé, créent des conditions de croissance idéale à la vigne.

