Wijnfiche

Château Léoville Barton - 2e G.C.C. | St. Julien France (SAINT-JULIEN) — 2018

Domaine

Ch. Léoville Barton

Château Léoville Barton is een wijndomein in Bordeaux en een tweede cru uit het classificatiesysteem voor Bordeauxwijn van 1855. Het ligt in het dorp Saint-Julien. De totale oppervlakte van de wijngaarden is ongeveer 48 ha met een aanplant van Cabernet Sauvignon (70%), Merlot (22%) en Cabernet Franc (8%). De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is 28 jaar. De gemiddelde productie per jaar is 25.000 kisten van 12 flessen.

Vinification

Vendanges manuelles: du 21 au 24 septembre (Merlot) puis du 29 septembre au 6 octobre. Après l'éraflage, les baies sont minutieusement triées, foulées et mises en cuves bois thermo-régulées, selon leurs parcelles. La fermentation alcoolique dure de 7 à 10 jours et l'extraction est toujours respectueuse du jus en ajustant le nombre de remontages selon les cuvées et les millésimes. La macération est d'environ 3 semaines puis l'écoulage en barriques se fait lot par lot. Le vin est ensuite élevé entre 16 et 18 mois en fûts de chêne français, dont 60 % de fûts neufs, dans un chai maintenu à 15°.

Dégustation

Le nez est intense, expressif sur des effluves mentholées, épicées et de fruits noirs. En bouche, les saveurs de la myrtille et du cassis se révèlent et la pointe de poivre blanc vous surprendra. Les tannins sont délicats et veloutés. Le vin est droit, équilibré et sa puissance est exponentielle.

Mets adaptées

Viande - rouge | Gibier

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Sauvignon (82%), Merlot (18%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 15-18° C