



Château Léoville Barton
1998
Saint-Julien
Second Grand Cru Classé en 1855

Caractéristiques

Région :	Bordeaux rive gauche
Appellation :	Saint-Julien
Encépagement :	72 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot, 8 % Cabernet Franc
Age moyen des vignes :	35 ans
Sous-sol :	Graves sur sous-sol argileux
Situation :	En terrasses (croupes graveleuses)
Production moyenne :	230 000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	40hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en cuves de bois de 200 hectolitres thermorégulées
Elevage :	18 mois en barriques
Vinificateur :	M Raoult et M Boissenot
Propriétaire :	Famille Barton

Analyse

Visuel :	Robe rubis profond.
Olfactif :	D'intenses senteurs de fruits noirs, de confiture de prune et de cassis se dégagent du verre. On distingue également des notes d'humus et d'épices qui signent un élevage de qualité.
Gustatif :	La bouche se montre puissante et massive. La belle extraction de la matière procure une sensation de volume. Les tanins présents, sont veloutés et étayés par une fine acidité.
Global :	Quelle extraction pour un millésime réputé difficile en rive gauche. Léoville Barton fait désormais partie des plus grands !

Dix-verres

Apogée :	2009 - 2015
Cotation actuelle :	98.00 € TTC (nous consulter)
Accords mets - vin :	Filet de sanglier, sauce au vin
Service :	Servir à 17 °C, carafes 3 heures