



## CHÂTEAU LANGOA BARTON

SAINT-JULIEN, FRANCIA  
3ER GRAND CRU CLASSÉ

Chateau Langoa-Barton fue comprado por el irlandés Hugh Barton en 1821 y se ha mantenido en la familia Barton desde entonces. En 1983, Anthony Barton se hizo cargo de la propiedad y administración de la propiedad. Situado en el centro de la denominación a lo largo de las orillas del río Gironde, Langoa-Barton tiene aproximadamente 37 acres (15 hectáreas) bajo vid. Las plantaciones se dividen de la siguiente manera: 70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 8% Cabernet Franc y 2% Petit Verdot. Típico del área, la composición del suelo del viñedo está compuesta de una capa superior de grava sobre un substrato de arcilla. Château Langoa-Barton comparte su bodega con su hermano Château Léoville-Barton, y aunque los vinos tintos comparten una educación similar en la bodega, Langoa-Barton generalmente termina como el estilo más ligero de los dos. Alrededor de 7.000 cajas de Château Langoa-Barton se producen en una cosecha media.

**Tipo de vino:** Tinto.

**Variedades:** 65% Cabernet Sauvignon 30% Merlot  
5% Cabernet Franc.

**Alcohol:** 14%

**Reposo:** 16-18 meses en barricas de roble Francés  
60% nuevas.

**Capacidad de añejamiento:** 10 años.

**Temperatura de servicio:** 16 a 18°C.

**Denominación:** AOC Saint Julien.

**Vista:**

Color rojo profundo.

**Nariz:**

Nariz en el que predominan los frutos rojos, con aromas complejos, claros y precisos.

**Boca:**

Fruta pura y limpia con cuerpo completo, taninos integrados y jugoso final. Final largo y sutil.

BORDEAUX