



La Réserve de Léoville Barton Saint-Julien Rouge 2019

AOC Saint-Julien, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

La Réserve de Léoville Barton est le produit des jeunes vignes du Château Léoville Barton 2ème Grand Cru Classé Saint Julien.

TERROIR

Les 45 hectares de Léoville et les 15 hectares de Langoa plantés dans un sol de graves sur un sous-sol composé d'argile incluent une forte proportion de vieilles vignes de manière à obtenir la meilleure qualité possible. La répartition des cépages, 72 % de Cabernet Sauvignon, 20 % de Merlot et 8 % de Cabernet Franc est la même pour les deux propriétés ainsi que les méthodes de vinification. Pour produire un grand vin, les vignes ne nécessitent pas des sols riches produisant de grosses baies très juteuses, ce qui est l'inverse du résultat recherché. Pour les mêmes raisons un excès de pluie n'est pas souhaitable si l'on désire un vin de qualité et il faut donc que l'eau soit drainée par le sol rapidement.

VINIFICATION

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'écouage en barriques se fait lot par lot. Le vin est issu des jeunes vignes de la propriété et des parcelles n'ayant pas atteint le niveau d'exigence requis pour entrer dans la composition du Grand Vin.

ÉLEVAGE

Le vin est ensuite élevé entre 16 et 18 mois en barriques de chêne français de 1 vin, dans un chai maintenu à 15°.

CÉPAGES

Cabernet-sauvignon 74%, Merlot 22%, Cabernet franc 4%

DONNÉES TECHNIQUES

Élevage en fût: 1 mois

DÉGUSTATION

Le nez intense développe des notes de fruits rouges et de réglisse avec un subtil boisé. Belle ampleur et profondeur en bouche, aux tannins fins et bien fondus. Ce vin présente un bel équilibre entre puissance et finesse.

