

*Michel Sartorius*



*Château*  
**LANGOA & LEOVILLE**  
**BARTON**



	<p><b>«Mauvesin Barton», Moulis en médoc: 2011, Rouge, (13°)</b></p> <p><u>Elevage</u> 12 mois en barriques renouvelées à 1/3</p> <p><u>Cépage</u> Merlot : 46%, Cabernet Sauvignon 36%, Cabernet Franc 16% , Petit Verdot 2%</p> <p><u>Robe</u> Brillante, certaine évolution</p> <p><u>Nez</u> Moyennement intense, Griotte</p> <p><u>Bouche</u> Equilibré, longueur courte, peu de matière</p>
	<p><b>«Mauvesin Barton», Moulis en médoc: 2012, Rouge, (13°)</b></p> <p><u>Elevage</u> 12 mois en fût, 1/3 de fût neuf sur 3 fournisseurs différents, 1/3 de fût de un vins de 2011, 1/3 de fût de deux vins de Léoville Barton</p> <p><u>Cépage</u> Merlot 48% - Cabernet Sauvignon 35% - Cabernet Franc 14% - Petit Verdot 3%</p> <p><u>Robe</u> Violacé, brillante</p> <p><u>Nez</u> Plus complexe que 2011, fruits mûrs,</p> <p><u>Bouche</u> Plus acidité et de structure, longueur plus importante</p>
	<p><b>«La réserve de léoville barton», Saint Julien: 2012, Rouge, (13°)</b></p> <p><u>Elevage</u> 18 mois en barriques bordelaises de chêne de 1 vin</p> <p><u>Cépage</u> 75% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 2 % Cabernet-Franc</p> <p><u>Robe</u> Très dense, robe foncé</p> <p><u>Nez</u> 1ere nez fermé, 2<sup>ème</sup> nez moyennent Complexe et intense, cerise noire, réglisse</p> <p><u>Bouche</u> Belle attaque côté poivron épicé, légère astringence, beaucoup plus de longueur, acidité maitrisée</p>
	<p><b>«Langoa Barton», Saint Julien: 2007, Rouge, (13°)</b></p> <p><u>Cépage</u> Majorité de merlot</p> <p><u>Robe</u> Foncé, légèrement évolué (tuilé)</p> <p><u>Nez</u> 1ere nez animal qui s'efface très vite, pour aller sur des arômes plus complexes, poivron, menthol, cuirs</p> <p><u>Bouche</u> Belle rondeur, tanins soyeux, pointe astringence en fin de bouche</p>
	<p><b>«Langoa Barton», Saint Julien: 2009, Rouge, (13°)</b></p> <p><u>Cépage</u> 54% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 12% Cabernet Franc</p> <p><u>Robe</u> Très dense, belle brillance</p> <p><u>Nez</u> Plus Fermé, Besoin de l'aérer, Fruits rouges, cassis, pruneau, Cuir</p> <p><u>Bouche</u> Plus d'ampleur en bouche, Belle attaque, très bel équilibre, Tanins soyeux, acidité maitrisée</p>

**«Leoville Barton», Saint Julien, 2<sup>e</sup> Grand Cru Classé: 2004**, Rouge, (13°)

<u>Elevage</u>	18 mois en barriques bordelaises de chêne français
<u>Cépage</u>	75% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 2% Cabernet-Franc
<u>Robe</u>	Rouge foncé, dense
<u>Nez</u>	Complexe : Fraicheur, mentholé, composté
<u>Bouche</u>	Très belle bouche, rondeur, bel équilibre, fruits rouges compostés, tanins fins

**«Leoville Barton», Saint Julien, 2<sup>e</sup> Grand Cru Classé: 1999**, Rouge, (12,5°)

<u>Elevage</u>	18 mois en barriques bordelaises de chêne français
<u>Cépage</u>	72% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 6% Cabernet-Franc
<u>Robe</u>	Disque clair, teinte tuilée
<u>Nez</u>	Sous-bois, évolué, Poivron
<u>Bouche</u>	Belle rondeur, finale qui coupe un peu, finale légèrement asséchante en fin de bouche, toujours cette fraîcheur