



Château Langoa Barton

Bordeaux, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een zeeklimaat met (tegenwoordig) vaak warme zomers en milde winters. Het weer kan grillig zijn. De bodem bestaat uit kiezels, zand en klei.

VINIFICATIE: De druiven van ieder perceel van het domein worden afzonderlijk gevinifieerd. De wijn rijpt 21 maanden op Frans eiken, waarvan 60% nieuw hout.

DRUIVEN: cabernet sauvignon (54%), merlot (34%), cabernet franc (12%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Geconcentreerd, stoer en krachtig. De wijn is kruidig met tonen van cassis, bramen en cederhout.

SERVEERSUGGESTIE: Dankzij de krachtige smaak van de wijn is dit een uitstekende combinatie met wild zoals bijvoorbeeld hertenrug, hazenpeper of konijnenbout met kriek en pruimen.



Château Langoa Barton is een derde cru uit het classificatiesysteem voor Bordeauxwijnen van 1855. Net als de familie Lynch van Château Lynch-bages liggen de wortels van de familie Barton in Ierland. Maar een belangrijk verschil met hen is dat de Bartons Protestant zijn en dat zij tot de dag van vandaag nog landgoederen bezitten in Ierland. Hugh Barton was de kleinzoon van Franse Tom, die in Bordeaux kwam in 1725 en al snel een belangrijke wijnhandelaar werd, Barton & Guestier. In 1821 kocht hij Château Langoa Barton en kort daarna was hij in staat een aanbetaling te doen voor de aankoop van een deel het domein Léoville. Sindsdien worden zowel Langoa als Léoville Barton gevinifieerd op het château Langoa. Langoa Barton is het château in Bordeaux dat het langst in handen van één familie is gebleven en nog steeds is.