



Château Talbot

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Classique, charme et finesse intemporelle

Beschreibung:

Idéalement situé en bordure de l'estuaire de la Gironde sur des graviers alluvionnaires, le vignoble du Château Talbot s'étend sur 110 hectares d'un seul tenant. Les vins de Talbot sont des exemples parfaits de l'appellation Saint-Julien et de sa longévité, et pourtant ils se montrent déjà très aimables et charmants dans leur jeunesse. Ainsi, ce millésime se présente comme classique dans le meilleur sens du terme, un vin au caractère ouvert, aux notes complexes de havane et de réglisse, rond et marqué par des tanins soyeux, tout en étant racé et frais, mais sans jamais présenter la moindre austérité.

Degustationsnotiz:

Bouquet délicat marqué par les baies rouges et bleues, lilas, tabac blond et nectar de groseille. Bouche élégante, racée et parfaitement équilibrée, avec des tannins serrés et un corps droit. Cerise sauvage, bois précieux et graphite dans la finale concentrée.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Ju

Produzent: St-Julien AOC

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

Cépage(s): 62% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 6% Petit Verdot

Artikelnummer: 0462814

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Talbot

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 94/100, Decanter 92/100, Wine Spectator 92/100
Cépage(s):	62% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 6% Petit Verdot
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.