



## Château Talbot

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Performance au sommet cette année - Bravo Jean-Michel Laporte

### Description:

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.

### Profil aromatique:

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.

### Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

**Pays d'origine:** France

**Sous-région:** St-Julien

**Producteur:** St-Julien AOC

**Vol. alcool:** 13.0%

**A boire:** 2030-2055

**N° article:** 0462823

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Talbot

4e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** James Suckling 95/100, Neal Martin 91-93/100,  
Vinum 93/100, WeinWisser 18+/20  
**A boire:** 2030-2055  
**Vol. alcool:** 13.0%  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rouges  
de garde, nous recommandons une  
température de service de 16 à 18 °C.