



Château Talbot

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Classique, charme et finesse intemporelle

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 et très fin, avec des notes de cassis, des arômes nobles de cassis et de poivre noir. En bouche, le vin est compact, avec un extrait charnu, une structure tannique serrée, une race bien affirmée et un corps moyen. La finale, concentrée et aromatique, révèle des notes de jus de griotte frais, de graphite et une astringence finement granuleuse.

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

A boire: 2030-2060

N° article: 0462825

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Talbot

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 95-96/100, Falstaff 95/100, Jane Anson 93/100, Jeb Dunnuck 92-94+/100, Vinum 94/100
A boire: 2030-2060
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.