



## Château Talbot

4e Cru Classé, St-Julien AOC

"One of the finest vintages from this château" - Jeb Dunnuck

### 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 intense, compote de myrtilles, fleurs de lilas séchées et délicat parfum d'iris. Bouche compacte et racée, bien charpentée, voire ferme, avec une texture crémeuse et des tanins serrés. Astringence farineuse dans la finale aromatique et concentrée aux arômes de myrtille et de feuille de tabac, sur un souffle de graphite. Il va encore progresser.

### 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:** 2029-2049

**N° article:** 0462822

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Talbot

4e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** Falstaff 94/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnock 93-95+/100, James Suckling 94-95/100, Parker 93-95/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 18+/20  
**A boire:** 2029-2049  
**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.