



Château Talbot

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Fascino classico e finezza senza tempo

Descrizione:

Situati in posizione ideale ai margini dell'estuario della Gironda, su ghiaia alluvionale, i vigneti di Château Talbot si estendono su 110 ettari in un unico blocco. I vini di Talbot sono esempi perfetti della denominazione Saint-Julien e della sua longevità, ma sono già molto piacevoli e affascinanti in gioventù. Questa annata è quindi classica nel senso migliore del termine, un vino dal carattere aperto, con note complesse di Avana e liquirizia, rotondo e segnato da tannini setosi, ma allo stesso tempo vivace e fresco senza mai mostrare la minima austerità.

Profilo aromatico:

Profumo delicato e molto raffinato, ribes nero, nobili note di cassis, pepe nero. Al palato si presenta compatto, con un estratto corposo, una struttura tannica fitta, una razza ben integrata e un corpo medio. Nel finale concentrato e aromatico si avvertono note di succo fresco di amarena, grafite e un'astringenza finemente granulosa.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Julien

Produttore: St-Julien AOC

Da bere: 2030-2060

Numero articolo: 0462825

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Talbot

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 95-96/100, Falstaff 95/100, Jane Anson 93/100, Jeb Dunnuck 92-94+/100, Vinum 94/100
Da bere: 2030-2060
Servier: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.