



2022 Château Talbot

4e Cru Classé, St-Julien AOC

"Una delle migliori annate di questo château" - Jeb Dunnuck

Nota di degustazione:

Intenso bouquet di composta di mirtilli, fiori di lillà essiccati e delicata fragranza di iris. Al palato è compatto e vivace, ben strutturato, persino solido, con una consistenza cremosa e tannini stretti. L'astringenza è farinosa nel finale aromatico e concentrato, con aromi di mirtillo e foglia di tabacco e un accenno di grafite. Questo vino è destinato a fare ulteriori progressi.

Abbinamenti:

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. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:

FR

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

St-Julien

Produttore:

Château Talbot

Valutazioni:

Falstaff 94/100, Score 18.5/20, Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 93–95+/100, James Suckling 94–95/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 18+/20

Maturità:

2029-2049

Numero di articolo:

0462822

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Talbot

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine: FR
Valutazioni: Falstaff 94/100, Score 18.5/20, Decanter 93/100, Jeb Dunnock 93–95+/100, James Suckling 94–95/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 18+/20
Maturità: 2029-2049
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.