



2024 Château Talbot

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Classico moderno di St Julien

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Delicato bouquet caratterizzato da bacche rosse e blu, lilla, tabacco biondo e nettare di ribes rosso. Palato elegante, vivace e perfettamente equilibrato, con tannini stretti e corpo dritto. Ciliegia selvatica, legno pregiato e grafite nel finale concentrato.

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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

St-Julien

Produttore:

Château Talbot

Valutazioni:

James Suckling 93–94/100, Parker 88–90/100, Score 18.5/20, Vinum 91–93/100, WeinWisser 17.5/20

Maturità:

2030-2060

Varietà d'uva:

Numero di articolo:

0462824

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Talbot

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine: Francia
Valutazioni: James Suckling 93–94/100, Parker 88–90/100,
Score 18.5/20, Vinum 91–93/100, WeinWisser
17.5/20

Varietà d'uva:

Maturità: 2030-2060

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