

Domein

Ch. Talbot

Château Talbot is een Médoc Grand Cru Classé en bestaat uit 110 hectare van een enkele wijngaard in het hart van de gemeente Saint-Julien, een uitstekende appellatie omdat hij maar liefst 11 geclassificeerde crus kent. Ideaal gelegen aan de oevers van de monding van de Gironde op heuveltoppen van alluviaal grind gedragen door de rivier de Dordogne vanuit het Massif Central en vanuit de Pyreneeën door de Garonne, is het terroir van Château Talbot uitzonderlijk.

Vinificatie

Manuele en optische sortering van de druifjes. De fermentatie gaat door in roestvrij stalen vaten, waarna de wijn 15 maanden rijpt in Franse eiken vaten, waarvan 15% nieuw. Het rendement bedraagt 45 hl/ha. De oogst vond plaats van 3 oktober tot 17 oktober. De flessen werden gebotteld tussen 24 april en 4 mei 2018.

Smaak

De Connetable de Talbot 2016 is medium granaat van kleur en heeft aroma's van rode en zwarte pruimen en rode en zwarte bessen in de neus met hints van laurierblaadjes en kruidnagel. De smaak is verfrissend en elegant met veel levendige rode bessen en warme pruimenaroma's, met een zachte textuur en pittige afdronk.

Gerechten

Wild - Hert | Lamsteak | Boeuf Bourignon

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Merlot (60%), Cabernet Sauvignon (40%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 7-10

Serveertemperatuur: 17-18°C

Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

