



Wijnfiche

Connétable de Talbot | St. Julien France (SAINT-JULIEN) – 2016

Domaine

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.

Vinification

Tri manuel et optique des raisins. La fermentation se poursuit dans des cuves en acier inox, après quoi le vin vieillit pendant 15 mois en fûts de chêne français, dont 15 % sont neufs. Le rendement est de 45 hl/ha. Les vendanges se sont déroulées du 3 octobre au 17 octobre. Les bouteilles ont été mises en bouteille entre le 24 avril et le 4 mai 2018.

Dégustation

Ce second vin de la propriété affiche une couleur sombre qui atteste d'une certaine densité et de la richesse en anthocyanes propre à ce millésime. Délicat avant l'agitation, le nez exprime des notes à caractère floral puis fruité rouge. Le nez est élégant et frais. La bouche est étonnamment puissante au niveau de la trame tannique - si l'on considère qu'un second vin présente moins de densité que le premier vin constitué de lots plus denses, plus structurés - sur des tanins d'une belle maturité phénolique. Le milieu de bouche a du corps, se développe sur des épices et se termine sur une finale élégante, tout en fruité.

Mets adaptées

Cerf | Steak - agneau | Boeuf Bourignon

Caractéristiques

Type: Vin rouge

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

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 17-18°C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

