

GRAND CRU CLASSE  
EN 1855



# CHATEAU TALBOT

## Saint-Julien



**CÉPAGES:** Cabernet-Sauvignon, Petit Verdot

**SOL:** Graves médocaines

**VINIFICATION:** La vinification se déroule en cuves de bois tronconiques ou en cuves inox selon les parcelles, l'âge des vignes et la qualité des raisins. Ensuite, le domaine réalise un élevage de 14 mois en barriques neuves en provenance de 8 tonneliers différents et avec 50% à 60% de bois neuf.

**DEGUSTATION:**

**Robe:** robe grenat nuancée par de jolis reflets pourpre

**Nez:** floral et de fruits rouges ainsi qu'un boisé subtil traité avec précision

**Bouche:** un fruité fin et original de cerise, texture fine et onctueuse, tannins fermes, beaucoup de sincérité, de charme et de précision

Accompagne parfaitement de nombreux plats : Viandes rouges, Volailles, Purée de bécasses à la bazadaise, Chapon farci aux truffes, Selle d'agneau rôti à l'ail en chemise.

**GRAPE VARIETIES:** Cabernet-Sauvignon, Petit Verdot

**SOIL:** Graves Médoc

**WINEMAKING:** The vinification takes place in tapered wooden vats or stainless steel vats depending on the plots, the age of the vines and the quality of the grapes. The estate then matures for 14 months in new barrels from 8 different coopers and with 50% to 60% new wood.

**DEGUSTATION:**

**Colour:** garnet color nuanced by pretty purple reflections

**Nose:** floral and red fruits as well as a subtle woody note treated with precision

**Palate:** a fine and original fruitiness of cherry, fine and unctuous texture, firm tannins, a lot of sincerity, charm and precision

Goes perfectly with many dishes: Red meats, Poultry, Woodcock puree à la bazadaise, Capon stuffed with truffles, Saddle of lamb roasted with garlic in a shirt.