



CHÂTEAU TALBOT

SAINT-JULIEN

Quatrième Grand Cru Classé

Il est indéniable que Talbot est l'un des crus les plus célèbres du Médoc. De l'alliance des hommes et de la nature, de la connaissance ancestrale de ce terroir exceptionnel naissent chaque année des vins différents mais toujours harmonieux et complexes.

Propriétaire	Lorraine CORDIER et Nancy BIGNON-CORDIER
Superficie	109 ha
Âge du vignoble	42 ans
Densité	7700 pieds/ha
Assemblage	Cabernet-sauvignon : 62% Merlot : 33% Petit verdot : 5%
Rendement moyen	45hl/ha
Terroir	Graves
Agriculture	Traditionnelle
Garde	16 ans
Service	17 °C

Image: img

Vinification

A Talbot, nous avons choisi de continuer à vinifier dans des cuves bois comme autrefois. Nos meilleurs raisins fermentent et macèrent dans d'excellentes conditions conférées par la forme tronconique et l'isothermie des parois en bois. Les raisins de vieilles vignes sont orientés vers ces cuves bois qui demandent un vrai savoir-faire pour leur entretien. La cuverie inox, beaucoup plus facile à nettoyer, permet de mieux diriger les fermentations et aboutit à des vins dont les profils seront complémentaires des vins vinifiés dans le bois.

Dégustation

Talbot est un champion de la longévité, ce qui ne l'empêche pas même dans sa toute première jeunesse d'être aimable et rond, toujours marqué par des tanins soyeux et suaves, très civilisés. C'est un vin racé, avec ses notes complexes de havane et de réglisse, délicieusement classique sans jamais la moindre austérité.