Connetable de Talbot, Saint-Julien



Le second vin de Talbot est produit grâce à une très stricte sélection du "premier" vin du château, le grand cru classé Talbot, qui peut représenter jusqu'à 50% de la production totale de la propriété.

Origine: Issu des graves garonnaises typiques de Saint-Julien, le terroir offre drainage et régulation thermique. Le climat océanique tempéré permet une maturation lente et équilibrée des cépages bordelais.

Encépagement: 67% cabernet-sauvignon & 33% merlot

Vinification: Fermentation en cuves inox thermorégulées, puis élevage de 12 mois en barriques de chêne français, dont 15 % neuves. L'objectif est de préserver le fruit tout en apportant complexité et rondeur.

Dégustation: Robe rubis brillante. Nez de fruits rouges, violette, cèdre et épices douces. En bouche, le vin est rond, les tanins sont fins, et la finale est fraîche et persistante, avec une belle expression du Cabernet.

Potentiel de garde: 7-10 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: À savourer avec un gratin dauphinois, un burger gourmet, ou un rôti de veau aux herbes. Il accompagne aussi très bien les plats mijotés et les fromages à pâte dure.