Connetable de Talbot, Saint-Julien



Deze "tweede" wijn werd geproduceerd dankzij een zeer strenge selectie van de "eerste" wijn van dit kasteel: Grand Cru Classé Talbot, die tot 50% van de totale productie van dit domein mag uitmaken]

Oorsprong: Afkomstig van typische Garonne-grindbodems in Saint-Julien, met goede drainage en thermische regulatie. Het gematigde oceaanklimaat zorgt voor trage en evenwichtige rijping van Bordeaux-druiven.

Druiven: 67% cabernet-sauvignon & 33% merlot

Vinificatie: Fermentatie in temperatuurgecontroleerde roestvrijstalen tanks, gevolgd door 12 maanden rijping in Franse eiken vaten, waarvan 15 % nieuw. Doel: fruit behouden en complexiteit toevoegen.

Degustatie: Helder robijnrood. Aroma's van rood fruit, viooltjes, cederhout en zachte kruiden. In de mond rond, fijne tannines en een frisse, aanhoudende afdronk met mooie Cabernet-expressie.

Bewaarpotentieel: 7-10 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Lekker bij gratin dauphinois, een gourmetburger of geroosterd kalfsvlees met kruiden. Ook heerlijk bij stoofgerechten en harde kazen.