ACQUISTATO IL .....

Château Talbot Saint Juliene Grand Cru Classé 2017 2017



Eleganza e grande longevità

Questa volta ci troviamo in una delle aree più piccole e prestigiose della regione di Bordeaux: Saint-Julien. Conosciuta soprattutto per la produzione di vini rossi di alta qualità, quelli di Saint-Julien sono ricercati per la loro estrema eleganza e struttura ma soprattutto per la grande longevità. La zona di Saint-Julien si estende su un territorio relativamente piccolo e ospita alcune delle tenute vinicole più prestigiose della regione. I vini, anche in questo caso frutto di assemblaggio di Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot, sono spesso presi ad esempio per il perfetto equilibrio tra potenza e raffinatezza. Corpo medio, buona acidità e tannini morbidi sono tra le caratteristiche che contraddistinguono anche questo Château Talbot, 4ème Cru Classé. Questo rosso, al termine della vinificazione, matura per 15 mesi in barrique, di cui il 60% di legno nuovo. Questo lento affinamento accresce la sua complessità, consentendogli di invecchiare splendidamente per molti anni a venire. Oggi è il vino che può rendere più piacevole una serata dove il menù è tutto a base di carne. Ottimo con le carni rosse cotte velocemente alla griglia come con gli arrosti e gli stracotti.

Château Talbot, 4ème Cru Classé di Saint-Julien, è una delle aziende più interessanti dell'area dell'Haut-Médoc. Acquisito da Désiré Cordier nel 1918, Château Talbot è oggi gestito da Nancy Bignon-Cordier e da suo marito, Jean-Paul Bignon. Il suo vigneto si estende su 110 ettari nel cuore della denominazione Saint-Julien. Qui le viti hanno in media 45 anni e si trovano ai margini dell'estuario della Gironda.

La Vigna

Terreno Giaia profonda e giaia su argilla

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Bordeaux

Uve 68% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 6% Petit Verdot

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione

Sensazioni Impressionante profondità di frutto e struttura in questo 2017 con carattere di ribes, prugna e leggero cioccolato, corpo medio-pieno e tannini rotondi e leggermente masticabili. Saporito e lungo. Una qualità perfetta.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821