



CONNÉTABLE TALBOT

2º VINO DE CHÂTEAU TALBOT
A.O.C. SAINT-JULIEN, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 69% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 2% Petit Verdot.

Alcohol: 34,0 %

Reposo: 12 meses en barricas de roble, 15% nuevas.

Capacidad de Guarda: 10 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rubí oscuro.



Nariz sencilla y accesible dominada por especias frescas y frutas aciduladas.



El paladar tiene una buena forma sobre una base tánica de fino Cabernet Sauvignon con un final vivo.



Se recomienda acompañar con carnes rojas, de caza y platillos condimentados.


**CHATEAU
TALBOT**

Quatrième Grand Cru Classé 1855

La Bodega

4º Médoc Grand Cru Classé, Château Talbot comprende 110 hectáreas de un solo viñedo en el corazón de la comuna de Saint-Julien, una denominación excepcional ya que cuenta con no menos de 11 crecimientos clasificados. Idealmente situado a orillas del estuario de la Gironda sobre colinas de grava aluvial arrastrada por el río Dordoña desde el Macizo Central y desde los Pirineos por el Garona, el terroir de Château Talbot es excepcional.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com