



## 2022 Château Talbot

4e Cru Classé, St-Julien AOC

"One of the finest vintages from this château" - Jeb Dunnuck

**Note de dégustation:**

Bouquet intense, compote de myrtilles, fleurs de lilas séchées et délicat parfum d'iris. Bouche compacte et racée, bien charpentée, voire ferme, avec une texture crémeuse et des tannins serrés. Astringence farineuse dans la finale aromatique et concentrée aux arômes de myrtille et de feuille de tabac, sur un souffle de graphite. Il va encore progresser.

**Accompagne idéale:**

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

**Conseils de service:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

**Pays d'origine:** France  
**Région:** Bordeaux  
**Sous-région:** St-Julien  
**Producteur:** Château Talbot

**Notation(s):** Falstaff 94/100, Jeb Dunnuck 93–95+/100, James Suckling 94–95/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 18+/20, Decanter 93/100

**Référence:** 0462822

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Château Talbot**

4e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Origine:** France

**Notation(s):** Falstaff 94/100, Jeb Dunnuck 93–95+/100,  
James Suckling 94–95/100, Parker 93–95/100,  
WeinWisser 18+/20, Decanter 93/100

**Service:** Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil :  
déboucher la bouteille une heure avant le  
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le  
décanter.