



Produtor

O Chateau Talbot está situado na região de Bordeaux, na appelação de Saint Julien, na margem esquerda do Rio Gironde. É um dos principais produtores da região. A vinícola foi fundada por Marquis D'Aux Lilly e seu nome foi herdado de um antigo e conhecido soldado inglês morto na batalha de Castillon, cujo nome era Connetable Talbot. Os descendentes de Marquis D'Aux Lilly foram responsáveis pelo Chateau até o ano de 1917, quando foi adquirido pela conhecida família Cordier, que está no comando do Chateau desde então, demonstrando sempre a sua profunda compreensão da importância da qualidade.

O Chateau Talbot compreende muito bem o conceito de terroir, prova disto é o grande respeito pelas características de cada safra, encontramos vinhos diferentes a cada ano mas sempre equilibrados, complexos e de altíssima qualidade.

Produtor: Chateau Talbot

Safra	2014
País	França
Região	Bordeaux
Sub-Região	Saint Julien
Volume	750ml
Uvas	Cabernet Sauvignon Merlot Petit Verdot
Temp. de Serviço	16° – 18°
Álcool	13,5%

Opinião dos Especialistas

"Isso já se fundiu muito bem, com um núcleo de ameixas delicadamente embebidas, sabores de amora e anis entrelaçados com notas leves de alcaçuz e notas de maçã assada. Focado e sólido, mas com uma borda flexível charmosa. Melhor de 2020 a 2030."

92 PONTOS - Wine Spectator

"O carvalho esfumaçado, o corpo todo e os taninos volumosos fazem uma declaração ousada; de fato, o vinho tem muita carne e faz um grande ponche tânico no final. Melhor Talbot em anos. Beba em 2023."

94 PONTOS - James Suckling

Descrição

O Chateau Talbot é o principal vinho deste produtor. Foi classificado como Quatriemes Cru Classe na classificação de 1855. Suas uvas são produzidas na maior e mais alta vinícola de Medoc, ocupando 102 hectares. O terroir de Chateau Talbot é principalmente feito de solos de cascalho, areia, argila e ferro. O Chateau Talbot 2014 é uma mistura de 62% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot e 6% Petit Verdot, sendo a colheita das uvas 100% manual. A idade média das vinhas é de 50 anos. Após ser vinificado em uma combinação de temperatura controlada, é então envelhecido em barricas francesas, sendo 50% novas, por um período de 15 meses.