

Коннетабль Тальбо / Connetable Talbot

Франция, Бордо / AOC Saint-Julien

Красное тихое, сухое, 14%

JS 92
WS 90
JA 90

Мерло - 57%, каберне совиньон - 43%



Сбор урожая происходит в конце сентября. Ферментация и выдержка в бочках в течение 16 месяцев (20% - новый дуб).



Глубокого рубинового цвета.



В интенсивном аромате переплетаются нотки черносмородинового ликера, сливы, ежевики, табака и кожи. Вторыми голосами слышны тона дыма, эспрессо, грибов и лакрицы.



Прекрасно дополнит телятину, выдержанные сыры и спагетти Болоньезе.



Изысканное комплексное вино, с ягодно-табачными и гвоздичными нюансами на нёбе, а также бархатными танинами. Среднетелое, яркое и свежее с долгоиграющим послевкусием.

92/100 – James Suckling
90/100 – Wine Spectator
90/100 – Jane Anson
89/100 – Decanter
87-89/100 – Vinous
89-91/100 – Neal Martin

Шато Тальбо (Talbot) является одним из старейших хозяйств в Медоке. Это необыкновенное вино напоминает о событиях XV века, когда французский регион Бордо «вернулся» во владения Франции после 300-летнего владычества английской короны. В его названии увековечено имя одного из прежних владельцев – полководца Джона Тэлбота, который командовал английской армией и погиб в битве при Кастильоне в 1453 году, положившей конец Столетней войне.

Тальбо – это квинтэссенция Сен-Жюльена и флагманское красное вино хозяйства представляет собой гран крю классе согласно знаменитой классификации вин Медока 1855 года. Connetable Talbot – это второе вино шато, способное раньше раскрыть свой потенциал и проявить «мужской» характер.

