



Jeudi 18 Février 2016 à 19h00

Dégustation de Prestige des Vins de Château Talbot

«Grand Cru Classé, Saint-Julien»

C'est sur le plateau de Saint-Julien-Beychevelle où brille l'estuaire, que se dresse le Château Talbot, au milieu d'un océan de vignes. Son homogénéité géologique en fait un Cru d'exception dans le Médoc, son vignoble de 110 ha s'étend sur des croupes graveleuse dominant la Gironde dont les pentes drainantes invitent les précipitations à s'éloigner. L'encépagement est classique pour l'appellation, le cépage Cabernet-Sauvignon planté à 68% y occupe une place importante, le reste étant complété par 28% de Merlot et 4% de Petit Verdot. Château Talbot est planté en vignes rouges sur 105 ha tandis que 5 ha de vignes blanches sont vouées à la production du fameux «Caillou Blanc», un vin blanc de grande qualité.

L'histoire de ce cru est riche. Il porte le nom du Connétable Talbot, célèbre homme de guerre anglais, gouverneur de Guyenne, vaincu à la bataille de Castillon en 1453. En 1855, lors du classement des crus du Médoc et des Graves commandé par l'Empereur Napoléon III, le Château Talbot est promu quatrième cru classé de Saint-Julien. En 1917, le domaine est acquis par Désiré Cordier. Son fils Georges puis son petit-fils Jean succéderont à la destinée de cette propriété. Sous leur impulsion, Talbot s'imposera comme l'un des crus les plus célèbres du bordelais.

Le vin de Château Talbot incarne pour beaucoup l'idéal des vins de Saint-Julien, alliant la précision, l'opulence à l'élégance, la subtilité au raffinement. Souvent de belle couleur rubis sombre, sa sève profonde, sa suavité et son bouquet généreux en font un vin racé, délicieusement classique.

Au programme de la soirée, que des millésimes d'exception . . . en présence de Madame Isabelle Le Sueur, attachée à la direction de la propriété.

**> Château Talbot
2011-2010-2009-2008-2007-2006**

Dégustation suivie d'un
«dîner Vigneron» .

**> Caillou blanc de Château Talbot
2014 & Château Talbot 2005-2001**



Prix de la dégustation : 75,00€

Prix du dîner : 60,00€