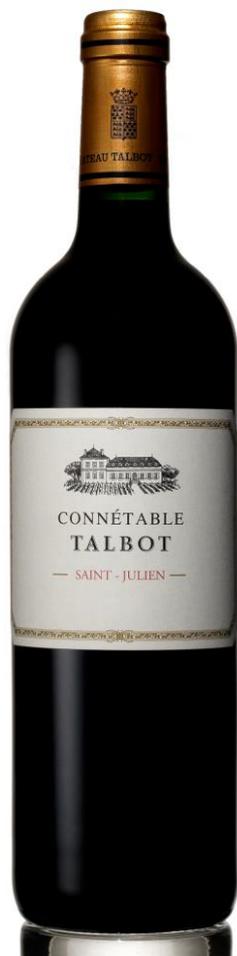




CONNÉTABLE TALBOT

2015

Second vin de Château Talbot, Grand Cru Classé Saint-Julien



L'HISTOIRE

La légende raconte que le nom de cet imposant domaine est attaché à celui du Connétable Talbot, célèbre homme de guerre anglais, défait à la bataille de Castillon en 1453. Talbot est l'un des plus anciens domaines du Médoc et sa gloire n'a jamais connu d'ombre. Il a eu le bonheur de traverser le temps dans des mains averties. La famille Bignon-Cordier est aujourd'hui à la tête du domaine.

Connétable Talbot a vu le jour dans les années soixante ; c'est l'un des premiers seconds vins du Médoc. Au fil des années, il a bénéficié de tous les soins apportés au vignoble et des sélections de plus en plus sévères.

Appellation	Saint-Julien, 2 nd vin de Château Talbot
Superficie	105 ha
Sols	Graves médocaines
Densité de plantation	7700 pieds/ha
Âge moyen des vignes	30 ans
Mode de taille	Guyot-double médocaine
Culture	Labours 4 façons traditionnelles
Vendanges	Manuelles
Tri	Successives (à la vigne puis à la table de tri)
Vinification	En cuves bois et inox
Elevage	Barriques neuves à 15%
Degré	14 % vol
Vendanges 2015	Du 21 Septembre au 8 Octobre
Assemblage 2015	36 % Cabernet Sauvignon, 64 % Merlot

MILLESIME 2015

Millésime que la nature a fait naître en conjuguant des réserves en eau suffisantes, sur les deux années précédentes, à un été précocement sec et favorable pour un arrêt de végétation marqué.

Juillet enfin vainqueur avec sa force et son soleil zénithal, nous a forgé des raisins résistants, aux grappes suffisamment compactes après la floraison groupée autour du 2 juin. Les pellicules épaisses ont accepté les pluies modérées de la fin d'été.

L'épisode pluvieux de la mi-septembre, sur nos sols régés, n'a pas été diluant ou vecteur d'éclatement mais a seulement contribué à gorger de bon jus les grappes. Ainsi, le raisin a accumulé les richesses en sucre et en composés phénoliques comparables aux 2010. Des raisins d'anthologie !

A noter cette année l'opulence des presses, véritable concentré de bon vin, qui va renforcer le caractère de grande garde des 2015.

Un Millésime précis dans la définition du grand vin, reflet de son terroir.

NOTE DE DEGUSTATION

Des notes de cerise rouge, de poivre blanc et même de menthe, lui confèrent un côté gourmand et frais. Un léger boisé vient marier cette jolie palette.

Une attaque ample et soyeuse avec une certaine souplesse tout au long de la bouche, caractérise ce vin délicat que chacun pourra apprécier dans sa jeunesse.

Un second vin friand et plein de plaisir.