



## 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.

<b>Appellation</b>	Saint-Julien, 4 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé 1855
<b>Superficie</b>	104 ha
<b>Sols</b>	Graves médocaines
<b>Densité de plantation</b>	7700 pieds/ha
<b>Rendement</b>	35 hl/ha
<b>Âge moyen des vignes</b>	45 ans
<b>Mode de taille</b>	Guyot-double médocaine
<b>Culture</b>	Labours 4 façons traditionnelles
<b>Vendanges</b>	Manuelles
<b>Tri</b>	Successives (à la vigne puis à la table de tri)
<b>Vinification</b>	En cuves bois
<b>Elevage</b>	Barriques neuves à 50%
<b>Degré</b>	13°
<b>Vendanges 2012</b>	Du 1 <sup>er</sup> octobre au 17 octobre
<b>Assemblage 2012</b>	59 % Cabernet Sauvignon, 36 % Merlot, 5 % Petit Verdot
<b>Production</b>	295 000 blles Talbot 185 000 Connétable

## MILLESIME 2012

Il est caractérisé par un volume réduit dû à une floraison difficile issue d'un printemps frais et pluvieux succédant à un hiver sec et froid.

Cette relative parcimonie saura profitée au mieux du mois d'août enfin chaud et sec.

C'est du 1<sup>er</sup> au 3 octobre que sont ramassés les grands merlots puis, après un arrêt stratégique, les cabernets du plateau avec leur potentiel phénolique complexe et d'un grand classicisme, du 10 au 15.

Les vins à l'écoulage sont marqués par une trame serrée et des arômes de griottes et de baies noires.

## DEGUSTATION

Robe dense et rubis profond.

Nez riche et fruité floral où se marient la violette et les fruits noirs.

Vin volumineux avec une attaque suave, un corps riche et complexe une bonne présence en milieu de bouche, suivi d'une finale longue et harmonieuse sur des tanins soyeux.

## DISTINCTIONS

Wine advocate : Parker 90-92/100    Revue du vin de France – 16/20

Wine spectator : 84-87/100

Le Point : 15.5/20

Gault Millau : 16.5/20

Decanter – 16.75/20

Terre de Vins : 16.5/20

Bettane & Desseauve : 16.5/20

Jancis Robinson – 16/20

Gilbert & Gaillard : 92-94/100

Wine Cellar : 89-91/100