



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.

Appellation	Saint-Julien, 4 ^{ème} Grand Cru Classé 1855
Superficie	105 ha
Sols	Graves médocaines
Densité de plantation	7700 pieds/ha
Âge moyen des vignes	50 ans
Mode de taille	Guyot-double médocaine
Culture	Labours 4 façons traditionnelles
Vendanges	Manuelles
Tri	Successifs (manuel et tri optique)
Vinification	En cuves bois
Elevage	Barriques neuves à 50%
Degré	14 % vol
Vendanges 2015	Du 21 Septembre au 8 Octobre
Assemblage 2015	66% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 3% Petit Verdot

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 nous a forgé des raisins résistants, aux grappes suffisamment compactes. Les pellicules épaisses ont accepté les pluies modérées de la fin d'été.

Ainsi, le raisin a accumulé les richesses en sucre et en composés phénoliques. Des raisins d'anthologie !

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

NOTE DE DEGUSTATION

Une robe sombre avec des reflets violets montre déjà la profondeur de ce millésime.

Le nez est très raffiné avec un côté floral et de fruits rouges et un boisé subtil traité avec précision.

La bouche est dense, soyeuse et charnue, d'une belle élégance avec des tanins très fins. Une grande longueur avec en finale des fruits noirs.

Un Talbot plein de race et très prometteur.