

| | | | |
|------------------------------|--|--------------------------|---|
| Identification du vin | | Région : Bordeaux | |
| Appellation : | Saint-Julien | | |
| Dénomination : | Château Talbot | | |
| Producteur : | Château Talbot, Cordier Jean | | |
| Cépages : | Cabernet-franc : 3 %, Cabernet-sauvignon : 66 %, Merlot : 26 %, Petit verdot : 5 % | | |
| Fournisseur : | | | |
| Millésime : | 2000 | Genre : Rouge | Alcool : 13° Prix : 34,99 |

| | | |
|--|-----------------------|----------------------------------|
| A S P E C T | Couleur : | Noir à reflets violets |
| | Intensité : | Intensité très soutenue |
| | Limpidité : | Impossible à déterminer. |
| | Observations : | Légères particules en suspension |

| | | |
|--|----------------------|---|
| O D E U R S | Netteté : | Franc |
| | Intensité : | Bonne puis se ferme |
| | Description | |
| | Qualitative : | Très agréable |
| | Aromatique : | Note de sous-bois, fruits noirs mûrs et même confiturés, tabac, café amer, girofle, cuir, une note d'alcool |
| | Défauts : | |

| | | |
|----------------------------|-----------------------|---|
| G O U T | Attaque : | Souple |
| | Evolution : | Bien équilibré |
| | Fin bouche : | Une belle astringence à fondre, un vin soyeux |
| | Equilibre : | Bel équilibre |
| | Structure : | Une bonne structure avec une belle matière concentrée et mûre présentant une belle rondeur. Les beaux tanins sont soyeux et doivent encore se fondre. |
| | Arômes : | Note boisée vanillée, café noir, fruits rouges et noirs, une note animale. |
| | Persistance : | 4 secondes |
| | Observations : | |

| | | |
|----------------------|----------------------|--------------------------|
| C L C | Conclusions : | Très beau vin à attendre |
|----------------------|----------------------|--------------------------|

| | | |
|----------------------|--------------------|--|
| R E M | Remarques : | |
|----------------------|--------------------|--|