



Les Dégustations du Mardi Dîner-dégustation - Château Talbot

Mardi

03

MARS



20H00 À 22H00 | , €



La légende raconte que le nom de ce majestueux 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 ; 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 château, Quatrième Grand Cru Classé de Saint-Julien. En 2018, les Cordier ont soufflé leur centième bougie à la tête de ce domaine iconique et se réjouissent déjà de voir la cinquième génération prendre la relève.

Le Château Talbot s'étend sur 107 hectares de vignes avec une grande majorité de vignes rouges, représentant 102 hectares, et une confidentielle superficie de vignes blanches, soit 5 hectares, implantée sur la prestigieuse commune de Saint-Julien puisqu'elle ne comporte pas moins de 11 crus classés. Château Talbot incarne pour beaucoup l'idéal de Saint-Julien, généreusement bouqueté, très stable et sûr au vieillissement. Cela ne l'empêche pas même dans sa toute première jeunesse d'être aimable et rond, toujours marqué par des tanins soyeux et suaves, très civilisés. Des vins classiques et élégants qui vous seront présentés par Gustave Bignon et Jean Michel Laporte.

Château Sénéjac 2015

Caillou Blanc 2015 servi en magnum, Château Talbot

Bouchée apéritive

-

Connétable Talbot 2010, second vin de Château Talbot

Chou farci au lieu jaune et herbes fraîches, jus au lard fumé

-

Château Talbot 2016, Grand Cru Classé de Saint-Julien

Château Talbot 2012, Grand Cru Classé de Saint-Julien

Pot au feu de légumes racines confits, bouillon végétal corsé

-

Château Talbot 2003, Grand Cru Classé de Saint-Julien

Château Talbot 1996, Grand Cru Classé de Saint-Julien

www.caves-legrand.com

LEGRAND FILLES ET FILS - 1, rue de la Banque 75002 Paris - Tél : +33 1 42 60 07 12 Fax : +33 1 42 61 25 51 info@caves-legrand.com



Les Dégustations du Mardi

Dîner-dégustation - Château Talbot

Mardi
03
MARS



20H00 À 22H 00 | , €

Filet de pigeon rôti, servi rosé, blettes au jus et condiment courge

-
Château Talbot 1986, Grand Cru Classé de Saint-Julien
Château Talbot 1989, Grand Cru Classé de Saint-Julien
Fromage Fourme de Montbrison

www.caves-legrand.com

LEGRAND FILLES ET FILS - 1, rue de la Banque 75002 Paris - Tél : +33 1 42 60 07 12 Fax : +33 1 42 61 25 51 info@caves-legrand.com