



BORDEAUX BLANC 2020 " CAILLOU BLANC " CHÂTEAU TALBOT

Pays : France
Région : Bordeaux
Sous région : Rive gauche
Cépage(s) : 83% Sauvignon Blanc, 17% Sémillon

Note de dégustation :

Vin de teinte jaune or brillante. Nez splendide et complexe évoquant les agrumes, les fruits exotiques ainsi que des notes florales et finement boisées. En bouche, ce vin a du corps, beaucoup d'élégance et une grande personnalité. C'est un vin fin, très équilibré et au boisé bien fondu. Vin de gastronomie par excellence. Une réussite majeure produite au cœur du vignoble de Saint Julien.



Température de service : Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Homard, poissons ou volailles grillés. Fromages de chèvres et de brebis

Commentaires du sommelier :

Georges Cordier, le grand-père des actuels propriétaires, fut l'un des premiers à replanter des vignes blanches en Médoc dans les années 30. Issu en majorité de cépage Sauvignon, enrichi d'une part de Sémillon, Caillou Blanc est élevé en barriques sur ses lies avec bâtonnage à la bourguignonne. Le vin est très aromatique, marqué par des notes exotiques. Il s'appréciera à table plutôt qu'à l'apéritif !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

