



00104443

Connétable Talbot

750 ml 12 /c

Procedencia: AOC Saint - Julien (Bordeaux), Francia

Variedades: Merlot 64% y Cabernet Sauvignon 36%.

Crianza: Roble Francés, 15 meses.

Nariz: delicada. Induce el recuerdo a frutos negros como el casis y la grosella. Especies como la pimienta y una sutil vainilla y clavo. Toques de hoja de tabaco y terrosas.

Boca: Agradable entrada. Sabores a frutos negros y frambuesa, trazados con algo de especias. Armonioso, buena concentración, taninos maduros y una puntual acidez que le aporta frescura. Intenso y profundo en su final.

Maridajes opcionales entre otros: Pescados aceitosos, carnes blancas como el conejo, pollo, cerdo y de res como el lomo y lomito, el pato y quesos frescos a semi maduros.