



## Château du Retout

Haut-Médoc AOC

Un Haut-Médoc d'excellent rapport qualité-prix

**Description:**

C'est Hélène, la fille du propriétaire, qui dirige ce domaine avec son mari Frédéric. Leur but: produire des Bordeaux authentiques dotés de caractère, de profondeur et de potentiel. Pour les inconditionnels de Bordeaux, qui préfèrent le style un peu artisanal d'autrefois à la séduction du chène.

**Profil aromatique:**

Bouquet délicat de cassis et tabac blond, avec de tendres notes de lime et d'estragon. Bouche compacte et racée, avec des tannins serrés et un corps moyen. Légère astringence dans la finale aromatique et concentrée de petites baies noires et de noix.

**Accompagne idéalement:**

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

**Température:**

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

**Pays d'origine:** France

**Sous-région:** Haut-Médoc

**Vol. alcool:** 13.0%

**A boire:** 2027-2045

**Cépage(s):** 80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot

**N° article:** 0304023

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château du Retout

Haut-Médoc AOC

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	James Suckling 92/100, Parker 90-92/100
<b>Cépage(s):</b>	80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot
<b>A boire:</b>	2027-2045
<b>Vol. alcool:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.