



Château du Retout

Haut-Médoc AOC

Un excellent vin d'entrée de gamme

Description:

Le millésime 2025 du Château du Retout démontre de manière impressionnante le niveau que l'on peut déjà atteindre aujourd'hui dans cette catégorie au Bordelais. Cette cuvée, dominée par le cabernet sauvignon, est issue d'une récolte extrêmement faible d'environ 29 hl/ha seulement - la plus faible de l'histoire du domaine - et exprime toute la concentration de ce millésime avec une puissance fruitée impressionnante. Un Haut-Médoc remarquablement dense, à la texture souple, aux tanins mûrs et à la structure équilibrée, qui reflète de manière convaincante la qualité du millésime 2025 - et ce, à un prix exceptionnellement attractif.

Profil aromatique:

Bouquet délicat aux notes de myrtille, de confiture de myrtille, de violette et de réglisse. En bouche, ce vin élégant présente une texture souple, une belle race équilibrée, des tanins mûrs et structurants, ainsi qu'un corps moyen. La finale, concentrée et finement aromatique, révèle des notes de baies noires, de tabac blond et de poivre noir, associées à une astringence finement granuleuse.

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

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

A boire: 2029-2046

Cépage(s): 70% Cabernet Sauvignon, 17% Petit Verdot, 13% Merlot

N° article: 0304025

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château du Retout

Haut-Médoc AOC

Herkunft: France
Notation: Falstaff 92/100, Vinum 90-92/100
Cépage(s): 70% Cabernet Sauvignon, 17% Petit Verdot,
13% Merlot
A boire: 2029-2046
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges
de garde, nous recommandons une
température de service de 16 à 18 °C.