



Château du Retout

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Le meilleur «du Retout» des 10 dernières années!

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Bouquet de Cabernet explosif, qui dégage de riches senteurs de petits fruits noirs. En bouche, palette aromatique intense avec même une touche de banane séchée et de boisé foncé; tanins également intenses, à maturité, qui confèrent à ce vin une astringence exigeante mais aussi très distinguée. De toute évidence il s'agit là du meilleur Retout de l'histoire, encore brève, du couple si dynamique. Déjà presque dramatique, ce Haut-Médoc évoluera lentement mais il se laissera aussi déguster sous peu.

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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: HMedoc

Produzent: Haut-Médoc AOC

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2029

Cépage(s): 84.4% Cabernet Sauvignon, 15.6% Merlot

Artikelnummer: 0304010

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château du Retout

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft: France
Notation: Wine Spectator 91/100, René Gabriel 18/20
Cépage(s): 84.4% Cabernet Sauvignon, 15.6% Merlot
A boire: jusqu'en 2029
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5%
Servier: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.