



## Château du Retout

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Une surprise signée Hélène Kopp à un prix imbattable

### **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:**

Grenat profond, noir au centre, violet sur le disque. Nez aux parfums de griottes et de liqueur de cassis, puis de violettes et de tabac brésilien. La bouche est précise avec des tannins légèrement granuleux. Délicate astringence en finale, sur des arômes de cassis et de myrtilles.

### **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:** 13.0%

**A boire:** jusqu'en 2032

**Cépage(s):** 52% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 16% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0304017

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## Château du Retout

Cru Bourgeois  
Haut-Médoc AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** WeinWisser 17+/20  
**Cépage(s):** 52% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 16%  
Petit Verdot  
**A boire:** jusqu'en 2032  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** 12 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.0%  
**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.