



## Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur, Haut-Médoc AOC

Une vraie valeur sûre du Médoc

### **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 incondtionnels de Bordeaux, qui préfèrent le style un peu artisanal d'autrefois à la séduction du chène.

### **Degustationsnotiz:**

Grenat violet. Bouquet dense rappelant les mûres, suivies de gelée de myrtille et de notes chocolatées. La bouche est ample et dévoile une texture douce, un extrait sucré et des tannins parfaitement mûrs et légèrement farineux. Finale aromatique qui se termine sur une légère astringence.

### **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:** 14.5%

**A boire:** jusqu'en 2040

**Cépage(s):** 60% Cabernet Sauvignon, 28.5% Merlot, 11.5% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0304018

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur  
Haut-Médoc AOC

|                     |                                                                                                                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | France                                                                                                                                                     |
| <b>Notation:</b>    | James Suckling 91/100, Decanter 90/100,<br>WeinWisser 18/20                                                                                                |
| <b>Cépage(s):</b>   | 60% Cabernet Sauvignon, 28.5% Merlot, 11.5%<br>Petit Verdot                                                                                                |
| <b>A boire:</b>     | jusqu'en 2040                                                                                                                                              |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionnelle                                                                                                                                             |
| <b>Elevage:</b>     | 12 Mois en Barrique                                                                                                                                        |
| <b>Vol. alcool:</b> | 14.5%                                                                                                                                                      |
| <b>Servier:</b>     | Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:<br>déboucher la bouteille une heure avant le<br>service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de<br>le décanter. |