



Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur, Haut-Médoc AOC

Best-seller du Haut-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 chêne.

Degustationsnotiz:

Violet profond, rouge rubis sur le disque. Nez enchanteur offrant un bouquet de violettes, des myrtilles mûres et du cassis épicé, puis de la gelée de sureau et du poivre de Szechuan. En milieu de bouche, la texture est crémeuse et les tannins mûrs et ronds, la douceur de l'extrait rappelle la prune. Finale aromatique, aux nuances de mûres et de tabac blond.

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: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: 2026-2040

Cépage(s): 70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 6% Petit Verdot

Artikelnummer: 0304019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 90+/100, Neal Martin 89-91/100
Cépage(s):	70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 6% Petit Verdot
A boire:	2026-2040
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	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.