



Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur, Haut-Médoc AOC

Best Buy de 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 incondionnels de Bordeaux, qui préfèrent le style un peu artisanal d'autrefois à la séduction du chêne.

Degustationsnotiz:

Pourpre saturé, centre impénétrable, disque rubis. Séduisant bouquet de jus de griotte frais, tabac brésilien et réglisse, sur de délicates notes de violette et de prune rouge. Bouche concentrée et douce, extrait finement granuleux, notes poivrées un peu piquantes en arrière-bouche, racé avec un corps moyen. Opulence de cerises rouges et feuille de tabac dans la finale aromatique à l'astringence légèrement asséchante.

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: 13.0%

A boire: 2026-2040

Cépage(s): 74% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot, 10% Petit Verdot

Artikelnummer: 0304020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 92/100, Parker 90/100, Score 17/20
Cépage(s):	74% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot, 10% Petit Verdot
A boire:	2026-2040
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	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.