



Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur, Haut-Médoc AOC

«Best-buy» du Haut-Médoc

Beschreibung:

C'est Hélène, la fille du propriétaire, qui dirige ce domaine avec son mari Frédéric. Ils aspirent à produire des Bordeaux authentiques dotés de caractère, de profondeur et de potentiel. Mission accomplie! Malgré un succès immense, la famille garde les pieds sur terre en proposant un excellent rapport qualité-prix. Ce chouchou des clients Mövenpick accompagne à merveille les classiques de la cuisine française que sont le boeuf bourguignon ou le coq au vin.

Degustationsnotiz:

Une sélection rigoureuse destinée à garder uniquement les meilleurs raisins pour le grand vin, résultant en une baisse de 36% de la production. Un bouquet intense aux fins arômes de cassis et aux notes délicates de lilas, de myrtille, de réglisse et de bonbon au sureau. Un milieu de bouche doté d'une texture douce et finement granuleuse, de tannins équilibrés et d'un caractère racé structurant. Une finale harmonieuse aux saveurs de myrtille et d'estragon, soulignée par une astringence finement sableuse.

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: jusqu'en 2040

Cépage(s): 79% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot

Artikelnummer: 0304021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	France
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	79% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot
A boire:	jusqu'en 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.