



Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur, Haut-Médoc AOC

Un Haut-Médoc d'excellent rapport qualité-prix

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 chène.

Degustationsnotiz:

Bouquet intense de myrtilles, lilas, réglisse et gelée de myrtilles. Bouche riche, souple et racée, corps moyen et bien structuré. Dans la finale concentrée, le Haut-Médoc se resserre et se termine sur des nuances de mûres, de thé Earl Grey froid et une astringence légèrement sablonneuse.

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: 14.0%

A boire: 2026-2045

Cépage(s): 67% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 10% Petit Verdot

Artikelnummer: 0304022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 90-91/100
Cépage(s):	67% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 10% Petit Verdot
A boire:	2026-2045
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
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.