2006 Le Coeur du Château du Retout

Haut-Médoc AOC

Une sélection stricte de la fleur à l’assemblage

Note de dégustation:
Violet grenat foncé. Bouquet intense de myrtille, cassis et mûre aux notes de réglisse d’une grande noblesse, et non dépourvu d’une certaine intensité dramatique. Notes de chocolat noir dans une bouche de baies foncées soutenue par une astringence équilibrée, charnue et musclée. Très bonne réserve et longueur fantastique.
Accompagne idéale:
Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.
Conseils de service:
Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Haut-Médoc
Producteur:	Château du Retout
Notation(s):	WeinWisser 18/20
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	45.4% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 15.6% Petit Verdot
Référence:	0101206

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Le Coeur du Château du Retout

Haut-Médoc AOC

Origine:	France
Notation(s):	WeinWisser 18/20
Cépage(s):	45.4% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 15.6% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2024
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch