



2018 Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur, Haut-Médoc AOC

Une vraie valeur sûre du Médoc

Description:

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

Note de dégustation:

Grenat violet. Bouquet dense rappelant les mûres, suivies de gelée de myrtille et de notes chocolatées. La bouche est ample et dévoile une texture douce, un extrait sucré et des tannins parfaitement mûrs et légèrement farineux. Finale aromatique qui se termine sur une légère astringence.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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
Région: Bordeaux
Sous-région: Haut-Médoc

Producteur: Château du Retout

Notation(s): James Suckling 91/100, Score 18/20, Decanter 90/100,

WeinWisser 18/20

Elevage: 12 Mois en Barrique Viticulture: Traditionnelle Vol. alcool: 14.0 %

Apogée: jusqu'en 2040

Cépage(s): 60% Cabernet Sauvignon, 28.5% Merlot, 11.5% Petit Verdot

Référence: 0304018



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur Haut-Médoc AOC

Origine: France

Notation(s): James Suckling 91/100, Score 18/20, Decanter

90/100, WeinWisser 18/20

Cépage(s): 60% Cabernet Sauvignon, 28.5% Merlot, 11.5%

Petit Verdot

Apogée:jusqu'en 2040Viticulture:TraditionnelleElevage:12 Mois en Barrique

Vol. alcool: 14.0 %

Service: 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.