



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 chène.

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 2040
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	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.