2019 Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur, Haut-Médoc AOC

Best-seller du Haut-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:
Violet profond, rouge rubis sur le disque. Nez enchanteur offrant un bouquet de violettes, des myrtilles mûres et du cassis épicé, puis de la gelée de sureau et du poivre de Szechuan. En milieu de bouche, la texture est crémeuse et les tannins mûrs et ronds, la douceur de l'extrait rappelle la prune. Finale aromatique, aux nuances de mûres et de tabac blond.
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 90+/100, Score 18/20, Neal Martin 89–91/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	2026–2040
Cépage(s):	70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 6% Petit Verdot
Référence:	0304019

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

Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur
Haut-Médoc AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 90+/100, Score 18/20, Neal Martin 89–91/100
Cépage(s):	70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 6% Petit Verdot
Apogée:	2026–2040
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
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.

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