2020 Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur, Haut-Médoc AOC

Best Buy de 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:
Pourpre saturé, centre impénétrable, disque rubis. Séduisant bouquet de jus de griotte frais, tabac brésilien et réglisse, sur de délicates notes de violette et de prune rouge. Bouche concentrée et douce, extrait finement granuleux, notes poivrées un peu piquantes en arrière-bouche, racé avec un corps moyen. Opulence de cerises rouges et feuille de tabac dans la finale aromatique à l’astringence légèrement asséchante.
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 92/100, Parker 90/100, Score 17/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	2026–2040
Cépage(s):	74% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot, 10% Petit Verdot
Référence:	0304020

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 92/100, Parker 90/100, Score 17/20
Cépage(s):	74% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot, 10% Petit Verdot
Apogée:	2026–2040
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
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.

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