



2015 Château du Retout

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Un Médoc exceptionnel

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. Mission accomplie à la perfection!

Note de dégustation:

Lilas-pourpre très sombre. Après des notes toastées, le bouquet rond et gourmand révèle des senteurs de myrtilles et de mûres, dans une belle profondeur. Les saveurs de petits fruits noirs, cassis, et à nouveau beaucoup de myrtilles, explosent dans la bouche aux tannins moelleux et charnus, viennent ensuite des arômes persistants de réglisse et de poivre noir. C'est depuis bien longtemps et une fois encore les yeux fermés une des grandes valeurs absolues. Une bonne et très grande récolte avec un rendement moyen de 50 hectolitres à l'hectare.

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 86/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89/100
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2038
Cépage(s):	71% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 4% Petit Verdot
Référence:	0304015

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château du Retout

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 92/100, Parker 86/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89/100
Traubensorte(en): 71% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 4% Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2038
Viticulture: Traditionnelle
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.