



2023 Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur, Haut-Médoc AOC

Un Haut-Médoc d'excellent rapport qualité-prix

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:

Bouquet délicat de cassis et tabac blond, avec de tendres notes de lime et d'estragon. Bouche compacte et racée, avec des tannins serrés et un corps moyen. Légère astringence dans la finale aromatique et concentrée de petites baies noires et de noix.

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): Parker 90–92/100, WeinWisser 17/20, James Suckling 90–91/100, Neal Martin 85–87/100

Apogée: 2027–2045

Cépage(s): 80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot

Référence: 0304023

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):	Parker 90–92/100, WeinWisser 17/20, James Suckling 90–91/100, Neal Martin 85–87/100
Cépage(s):	80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot
Apogée:	2027–2045
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.