



2022 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 intense de myrtilles, lilas, réglisse et gelée de myrtilles. Bouche riche, souple et racée, corps moyen et bien structuré. Dans la finale concentrée, le Haut-Médoc se resserre et se termine sur des nuances de mûres, de thé Earl Grey froid et une astringence légèrement sablonneuse.

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 90–91/100, WeinWisser 17+/20

Référence:

0304022

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 90–91/100, WeinWisser 17+/20
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.