



## 2023 Le Retout Blanc

Vin de France Blanc

Trésor blanc du Haut-Médoc

**Description:**

Un vin blanc du Haut-Médoc qui surprend par sa fraîcheur juteuse et sa complexité aromatique - et qui prouve de manière impressionnante que Bordeaux n'est pas seulement capable de produire du vin rouge. Des arômes d'agrumes, de fines notes exotiques et un soupçon d'épices de chêne assurent une complexité impressionnante au palais. Frais et puissant à la fois.

**Note de dégustation:**

Jaune pâle. Bouquet ouvert, pêche blanche, zeste de mandarine et huile d'orange. Bouche fluide, d'une belle richesse, extrait poivré et corps élancé. Zeste de pamplemousse et kumquat dans la finale concentrée.

**Accompagne idéale:**

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

**Conseils de service:**

Frais, entre 9 et 12 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Haut-Médoc
<b>Producteur:</b>	Château du Retout
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Cépage(s):</b>	45% Gros Manseng, 40% Sauvignon Gris, 15% Savagnin
<b>Référence:</b>	1344223

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Le Retout Blanc**

Vin de France Blanc

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	45% Gros Manseng, 40% Sauvignon Gris, 15% Savagnin
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés