



2010 Château du Retout

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Le meilleur «du Retout» des 10 dernières années!

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 de Cabernet explosif, qui dégage de riches senteurs de petits fruits noirs. En bouche, palette aromatique intense avec même une touche de banane séchée et de boisé foncé; tanins également intenses, à maturité, qui confèrent à ce vin une astringence exigeante mais aussi très distinguée. De toute évidence il s'agit là du meilleur Retout de l'histoire, encore brève, du couple si dynamique. Déjà presque dramatique, ce Haut-Médoc évoluera lentement mais il se laissera aussi déguster sous peu.

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):	Wine Spectator 91/100, René Gabriel 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	84.4% Cabernet Sauvignon, 15.6% Merlot
Référence:	0304010

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):	Wine Spectator 91/100, René Gabriel 18/20
Cépage(s):	84.4% Cabernet Sauvignon, 15.6% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
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 déguster.