



"Excellent vin à déguster bientôt"

## 2012 Château du Retout

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Description:</b>       | 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 chêne. |
| <b>Notation(s):</b>       | René Gabriel 17/20, Wine Spectator 87-90/100   |
| <b>Pays d'origine:</b>    | France   |
| <b>Cépage(s):</b>         | 70% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 7% Petit Verdot  |
| <b>Vol. alcool:</b>       | 12.5 %   |
| <b>Accompagne idéale:</b> | 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.   |
| <b>Service:</b>           | 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.   |
| <b>Apogée:</b>            | jusqu'en 2030  |
| <b>Producteur:</b>        | Château du Retout  |
| <b>Emballage:</b>         | Caisse bois de 3   |
| <b>Référence:</b>         | 0304012150B3000  |

## 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):** René Gabriel 17/20, Wine Spectator 87-90/100  
**Cépage(s):** 70% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 7% Petit Verdot  
**Apogée:** jusqu'en 2030  
**Vol. alcool:** 12.5 %  
**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.