



2011 Château du Retout

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Un cru bourgeois d'anthologie

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:

Pourpre foncé, étoffé au milieu, disque aux chatolements grenat. Au nez, bouquet intense de sureau, aux notes de pain noir et de réglisse; l'aromatique Cabernet exprime une délicate touche fleurie, suivie d'une note de cassis. Bouche gouleyante, à nouveau très aromatique; pression moyenne et longue finale.

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 89/100, René Gabriel 17/20

Vol. alcool:

13.0 %

Apogée:

jusqu'en 2030

Cépage(s):

68% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 7% Petit Verdot

Référence:

0304011

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 89/100, René Gabriel 17/20
Cépage(s): 68% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 7% Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2030
Vol. alcool: 13.0 %
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.