



2017 Château du Retout

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Une surprise signée Hélène Kopp à un prix imbattable

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:

Grenat profond, noir au centre, violet sur le disque. Nez aux parfums de griottes et de liqueur de cassis, puis de violettes et de tabac brésilien. La bouche est précise avec des tannins légèrement granuleux. Délicate astringence en finale, sur des arômes de cassis et de myrtilles.

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):	WeinWisser 17+/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	52% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 16% Petit Verdot
Référence:	0304017

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): WeinWisser 17+/20
Cépage(s): 52% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 16%
Petit Verdot
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
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.