



Château du Retout

Haut-Médoc AOC

Un Haut-Médoc dall'ottimo rapporto qualità/prezzo

Descrizione:

Hélène, figlia del proprietario, gestisce la tenuta insieme al marito Frédéric. Il loro obiettivo: produrre autentici vini di Bordeaux con carattere, profondità e potenziale. Per gli appassionati di Bordeaux che preferiscono lo stile leggermente artigianale di un tempo alla seduzione del rovere.

Profilo aromatico:

Bouquet delicato di ribes nero e tabacco leggero, con note tenere di lime e dragoncello. Al palato è compatto e vivace, con tannini stretti e corpo medio. Leggera astringenza nel finale concentrato e aromatico di piccoli frutti neri e noci.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Haut-Médoc

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: 2027-2045

Varietà d'uva: 80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot

Numero articolo: 0304023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château du Retout

Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Parker 90-92/100
Varietà d'uva:	80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot
Da bere:	2027-2045
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.