MÖVENPICK
VINI

Château du Retout

Haut-Médoc AOC

Eccezionale vino di base

Descrizione:
Nell’annata 2025, Château du Retout dimostra in modo impressionante il livello che è già possibile raggiungere oggi in questa classe nel Bordelais. La cuvée, dominata dal Cabernet Sauvignon, proviene da una vendemmia estremamente ridotta di soli 29 hl/ha circa - la più piccola nella storia della tenuta - ed esprime la concentrazione di quest’annata con un’impressionante espressione fruttata. Un Haut-Médoc straordinariamente denso, dalla consistenza morbida, con tannini maturi e struttura equilibrata, che riflette in modo convincente la qualità dell’annata 2025 - e a un livello di prezzo eccezionalmente interessante.
Profilo aromatico:
Delicato bouquet di mirtilli, gelatina di mirtilli, delicato profumo di violette e liquirizia. Al palato elegante con una consistenza morbida, razza equilibrata, tannino maturo di supporto, corpo medio. Bacche blu, tabacco leggero e pepe nero abbinati a un’astringenza di grana fine sul finale fasciante e finemente aromatico.
Abbinamenti:
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
Denominazione:	Haut-Médoc
Produzione:	in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Maturità di degustazione:	2029-2046
Uva:	70% Cabernet Sauvignon, 17% Petit Verdot, 13% Merlot
Numero articolo:	0304025

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Château du Retout

Haut-Médoc AOC

Paese di origine:	Francia
Valutazioni:	Falstaff 92/100, Vinum 90–92/100
Uva:	70% Cabernet Sauvignon, 17% Petit Verdot, 13% Merlot
Maturità di degustazione:	2029–2046
Viticoltura:	Tradizionale
Produzione:	in barrique
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch