



Château du Retout

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Il miglior "du Retout" degli ultimi 10 anni!

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Esplosivo bouquet di Cabernet, con ricchi sentori di bacche nere. Al palato, gli aromi sono intensi, con una nota di banana essiccata e di quercia scura. Anche i tannini sono intensi e maturi, conferendo a questo vino un'astringenza impegnativa ma distinta. Si tratta chiaramente del miglior Retout nella pur breve storia di questa dinamica coppia. Già quasi drammatico, questo Haut-Médoc evolverà lentamente, ma sarà presto pronto da bere.

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestione: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: HMedoc

Produttore: Haut-Médoc AOC

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2029

Varietà d'uva: 84.4% Cabernet Sauvignon, 15.6% Merlot

Artikelnnummer: 0304010

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château du Retout

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Wine Spectator 91/100, René Gabriel 18/20
Varietà d'uva:	84.4% Cabernet Sauvignon, 15.6% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2029
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.