



Château du Retout

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Una sorpresa di Hélène Kopp a un prezzo imbattibile

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:

Granato intenso, nero al centro, viola sul disco. Naso di marasche e liquore di ribes nero, seguito da violette e tabacco brasiliano. Al palato è preciso, con tannini leggermente granulosi. Delicata astringenza nel finale, con aromi di ribes nero e mirtillo.

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. Suggerimento: 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

Produzent: Haut-Médoc AOC

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 52% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 16% Petit Verdot

Artikelnummer: 0304017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château du Retout

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: WeinWisser 17+/20
Varietà d'uva: 52% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 16%
Petit Verdot
Da bere: da subito fino al 2032
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 12 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 13.0%
Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento:
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,
assaggiare il vino e decidere se è il caso di
decentarlo.