



Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur, Haut-Médoc AOC

Un vero Médoc blue chip

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 violaceo. Bouquet denso che ricorda le more, seguito da gelatina di mirtilli e note di cioccolato. Al palato è corposo, con una struttura morbida, un estratto dolce e tannini perfettamente maturi e leggermente farinosi. Finale aromatico con una leggera astringenza.

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

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: 60% Cabernet Sauvignon, 28.5% Merlot, 11.5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0304018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 91/100, Decanter 90/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	60% Cabernet Sauvignon, 28.5% Merlot, 11.5% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2040
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
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.