



Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur, Haut-Médoc AOC

Il bestseller dell'Haut-Médoc

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:

Viola intenso, rosso rubino sul disco. Naso incantevole che offre un bouquet di violette, mirtilli maturi e ribes nero speziato, seguito da gelatina di sambuco e pepe di Szechuan. Al palato, la struttura è cremosa e i tannini maturi e rotondi, la dolcezza dell'estratto ricorda la prugna. Finale aromatico, con note di mora e leggero tabacco.

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

Produrent: Haut-Médoc AOC

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2026-2040

Varietà d'uva: 70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 6% Petit Verdot

Artikelnummer: 0304019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur
Haut-Médoc AOC

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Francia |
| Valutazioni: | James Suckling 90+/100, Neal Martin 89-91/100 |
| Varietà d'uva: | 70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 6% Petit Verdot |
| Da bere: | 2026-2040 |
| Weinbau: | Tradizionale |
| Allevamento: | in barrique |
| Vol. alcolici: | 13.5% |
| Servier: | Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestivo: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo. |