



## Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur, Haut-Médoc AOC

Un Haut-Médoc dall'ottimo rapporto qualità/prezzo

### **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:**

Profumo intenso di mirtilli, lilla, liquirizia e gelatina di mirtilli. Al palato è ricco, morbido e scattante, con un corpo medio e ben strutturato. Sul finale concentrato, l'Haut-Médoc si stringe e termina con note di more, tè Earl Grey freddo e un'astringenza leggermente sabbiosa.

### **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:** 14.0%

**Da bere:** 2026-2045

**Varietà d'uva:** 67% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 10% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0304022

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur  
Haut-Médoc AOC

|                       |                                                                                                                                                             |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Francia                                                                                                                                                     |
| <b>Valutazioni:</b>   | James Suckling 90-91/100                                                                                                                                    |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 67% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 10%<br>Petit Verdot                                                                                                     |
| <b>Da bere:</b>       | 2026-2045                                                                                                                                                   |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                                                                                                                                                |
| <b>Allevamento:</b>   | 12 Mesi in barrique                                                                                                                                         |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 14.0%                                                                                                                                                       |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:<br>stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,<br>assaggiare il vino e decidere se è il caso di<br>decantarlo. |