



2016 Château du Retout

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Una certezza nell'Haut-Médoc

Descrizione del vino:

La tenuta di Hélène Kopp e suo marito Frédéric è una vera scoperta. Il loro obiettivo è produrre vini bordolesi di carattere, pieni di autenticità, profondità e potenziale. Missione compiuta! Questo vino, il preferito dai clienti Mövenpick, è l'accompagnamento perfetto per i classici piatti francesi come il boeuf bourguignon e il coq au vin.

Nota di degustazione:

Porpora concentrato, viola sul disco. Le more dominano il naso aperto con note di violetta, ribes nero e cocco. Il palato è robusto e muscoloso, con aromi opulenti di gelatina di mora e pastiglie di ribes nero che si stemperano leggermente sul finale. Ha potenza ma anche eleganza e potenziale! Ottimo rapporto qualità/prezzo.

Abbinamenti:

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. .

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	FR
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Haut-Médoc
Produttore:	Château du Retout
Valutazioni:	Score 18/20, James Suckling 89/100
Vinificazione:	in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2040
Varietà d'uva:	71% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 6% Petit Verdot
Numero di articolo:	0304016

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château du Retout

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18/20, James Suckling 89/100
Varietà d'uva:	71% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 6% Petit Verdot
Maturità:	fino a 2040
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.