



## 2018 Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur, Haut-Médoc AOC

Un vero Médoc blue chip

### Descrizione del vino:

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.

### Nota di degustazione:

Granato violaceo. Bouquet denso che ricorda le more, seguito da gelatina di mirtili 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.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Haut-Médoc
<b>Produttore:</b>	Château du Retout
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 91/100, WeinWisser 18/20, Decanter 90/100
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2040
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Cabernet Sauvignon, 28.5% Merlot, 11.5% Petit Verdot
<b>Numero di articolo:</b>	0304018

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur  
Haut-Médoc AOC

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 91/100, WeinWisser 18/20, Decanter 90/100
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Cabernet Sauvignon, 28.5% Merlot, 11.5% Petit Verdot
<b>Maturità:</b>	fino a 2040
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.