



2020 Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur, Haut-Médoc AOC

I migliori acquisti di Haut-Médoc

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:

Porpora saturo, centro impenetrabile, disco rubino. Seducente bouquet di succo fresco di ciliegia Morello, tabacco brasiliano e liquirizia, con delicate note di viola e prugna rossa. Concentrato e morbido al palato, estratto a grana fine, note pepate leggermente piccanti al retrogusto, vivace e di medio corpo. Opulente ciliegie rosse e foglie di tabacco nel finale aromatico, con un'astringenza leggermente asciugante.

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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Haut-Médoc
Produttore:	Château du Retout
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Parker 90/100, Score 17/20
Vinificazione:	in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	2026-2040
Varietà d'uva:	74% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot, 10% Petit Verdot
Numero di articolo:	0304020

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur
Haut-Médoc AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Parker 90/100, Score 17/20
Varietà d'uva:	74% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot, 10% Petit Verdot
Maturità:	2026-2040
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	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.