



2023 Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur, Haut-Médoc AOC

Un Haut-Médoc dall'ottimo rapporto qualità/prezzo

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.

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:	Parker 90–92/100, WeinWisser 17/20, James Suckling 90–91/100, Neal Martin 85–87/100
Maturità:	2027-2045
Varietà d'uva:	80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot
Numero di articolo:	0304023

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur
Haut-Médoc AOC

Origine: FR

Valutazioni: Parker 90–92/100, WeinWisser 17/20, James
Suckling 90–91/100, Neal Martin 85–87/100

Varietà d'uva: 80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot

Maturità: 2027-2045

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