



2022 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.

Nota di degustazione:

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.

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: James Suckling 90–91/100, Score 17/20, WeinWisser 17+/20

Maturità: 2026-2045

Numero di articolo: 0304022

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur
Haut-Médoc AOC

Origine: FR

Valutazioni: James Suckling 90–91/100, Score 17/20,
WeinWisser 17+/20

Maturità: 2026-2045

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