



2021 Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur, Haut-Médoc AOC

«Best-buy» du Haut-Médoc

Description:

C'est Hélène, la fille du propriétaire, qui dirige ce domaine avec son mari Frédéric. Ils aspirent à produire des Bordeaux authentiques dotés de caractère, de profondeur et de potentiel. Mission accomplie! Malgré un succès immense, la famille garde les pieds sur terre en proposant un excellent rapport qualité-prix. Ce chouchou des clients Mövenpick accompagne à merveille les classiques de la cuisine française que sont le boeuf bourguignon ou le coq au vin.

Note de dégustation:

Une sélection rigoureuse destinée à garder uniquement les meilleurs raisins pour le grand vin, résultant en une baisse de 36% de la production. Un bouquet intense aux fins arômes de cassis et aux notes délicates de lilas, de myrtille, de réglisse et de bonbon au sureau. Un milieu de bouche doté d'une texture douce et finement granuleuse, de tannins équilibrés et d'un caractère racé structurant. Une finale harmonieuse aux saveurs de myrtille et d'estragon, soulignée par une astringence finement sableuse.

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Haut-Médoc
Producteur:	Château du Retout
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	2025–2040
Cépage(s):	79% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot
Référence:	0304021

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur
Haut-Médoc AOC

Origine: France
Notation(s): Score 18/20
Cépage(s): 79% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot
Apogée: 2025–2040
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 13.0 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
décanter.