



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.

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

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur
Haut-Médoc AOC

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