



## 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.

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

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur  
Haut-Médoc AOC

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