



## 2021 Château du Retout

Cru Bourgeois Supérieur, Haut-Médoc AOC

I migliori acquisti di Haut-Médoc

### Descrizione del vino:

Hélène, figlia del proprietario, gestisce la cantina insieme al marito Frédéric. Il loro obiettivo è produrre vini di carattere, autentici Bordeaux, con profondità e potenziale. Ci sono riusciti perfettamente. Nonostante l'enorme successo, la famiglia è rimasta con i piedi per terra e offre un'incredibile quantità di vino per il prezzo. Il preferito dai clienti Mövenpick si armonizza con i classici della cucina francese: Boeuf Bourguignon o Coq au Vin.

### Nota di degustazione:

Una selezione rigorosa volta a conservare solo le uve migliori per il Grand Vin, che ha portato a una riduzione del 36% della produzione. Un bouquet intenso con fini aromi di ribes nero e delicate note di lilla, mirtillo, liquirizia e caramelle di sambuco. Un palato medio con una struttura morbida e fine, tannini equilibrati e un carattere robusto e strutturante. Finale armonioso con sapori di mirtillo e dragoncello, sottolineati da un'astringenza finemente 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.

|                             |                                    |
|-----------------------------|------------------------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Francia                            |
| <b>Regione:</b>             | Bordeaux                           |
| <b>Sottoregione:</b>        | Haut-Médoc                         |
| <b>Produttore:</b>          | Château du Retout                  |
| <b>Valutazioni:</b>         | Score 18/20                        |
| <b>Vinificazione:</b>       | in Barrique                        |
| <b>Viticultura:</b>         | Tradizionale                       |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.0 %                             |
| <b>Maturità:</b>            | 2025-2040                          |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 79% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0304021                            |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château du Retout**

Cru Bourgeois Supérieur  
Haut-Médoc AOC

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>Origine:</b>             | Francia  |
| <b>Valutazioni:</b>         | Score 18/20  |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 79% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot   |
| <b>Maturità:</b>            | 2025-2040  |
| <b>Viticoltura:</b>         | Tradizionale   |
| <b>Vinificazione:</b>       | in Barrique  |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.0 %   |
| <b>Servizio:</b>            | Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo. |