

CHATEAU DU RETOUT CRU BOURGEOIS

Druivenrassen/vinificatie

Deze wijn bestaat vooral uit cabernet sauvignon, maar ook uit petit verdot en merlot.

Na het oogsten van de druiven worden de vruchten tot twee keer toe gesorteerd. Eerst machinaal en daarna met de hand. De druiven worden opgeslagen in grote vaten zonder toevoeging van gist en sulfiet. Daarna vindt de fermentatie plaats bij 4 graden Celsius voor 6 tot 10 dagen. Daarna voltrekt zich een langzame vergisting bij temperaturen onder de 26 graden Celsius. Uiteindelijk wordt de wijn geblend en opgeslagen in eikenhouten vaten (waarvan 33% nieuw) voor een periode van 12 maanden.

Proefnotitie

De druivenrassen uit de Médoc geven wijnen met een fantastische, donkere kleur. Een zeer aromatische wijn met tonen van zwart fruit zoals bosbessen en zwarte kers. In de neus toont het aroma's van kruiden, drop, leer en marshmallows. Een harmonieus glas wijn wat elegantie en zachtheid combineert met robuuste smaken en ronde tannines.

Wijn/spijs

Past goed bij gerechten met rood vlees en rosbeef.

Info logo

INFO

Productnummer	2059/20	Ei allergenen	Nee
Land	Frankrijk	Melk allergenen	Nee
Gebied	Bordeaux	Sulfiet allergenen	Ja
Subgebied	(Haut) Médoc	Gluten allergenen	Nee
Kleur	Rood	Gedistilleerd	Nee
Alcohol	13	Biologisch	Nee
Restsuiker	0	Type sluiting	Kurk
Zuurgraad	0	Aantal per verpakking	6
PH Waarde	0	GTIN product	3760108631045
Inhoud	0.75	GTIN verpakking	3609051239062