

Le Retout Blanc 2016



Le Retout Blanc er en af Frankrigs mest originale og spændende hvidvine!

Vinen kommer fra sølle 1,5 hektar i Haut-Médoc - og er et unikt blend af obskure druesorter som Gros Manseng, Sauvignon Gris, Savagnin og Mondeuse Blanche. Så unik, at vinen trods sin høje kvalitet ikke må sælges som Bordeaux - "kun" som Vin de France.

En fyldig, tropisk frugtig hvidvin med krydderi og kompleksitet fra fadmodning med bærmeomrøring. Og et virkeligt spændende alternativ til stor, hvid Bourgogne!

Smagenote

Lys gylden i glasset. Næsen er intens og indsmigrende med noter af grapefrugt, orangeskal, kiwi, fersken og abrikos. Mineralske strejf af flintesten og diskret krydderi fra fadlagringen. I munden cremet og lækker med fornem frugtintensitet og virkelig spændende, mineralske undertoner. Lang og frisk finish med mange spændende nuancer. Drik nu, eller gem 5-7 år fra høståret.

Drue:
Gros Manseng
Mondeuse Blanche
Sauvignon Gris
Savagnin

Alkohol:
13,5 %

Anmeldelser:

91 Point

Wine Spectator

90 Point

Wine Enthusiast

Pr. fl.

249,95

Pr. fl. v/køb af 6 fl.

199,95