



FICHE TECHNIQUE
MILLESIME

CHATEAU DU RETOUT

— HAUT-MÉDOC —

CRU BOURGEOIS

2011

Début des vendanges :	à partir du 19/09/2011 pour le merlot et le petit verdot à partir du 27/09/2011 pour le cabernet sauvignon
Production totale de ce millésime :	1641 hl
Production de Château du Retout :	700 hl
Rendements :	51 hl/ha
Durée de cuvaison :	30 jours
Encépagement pour cet assemblage :	62% cabernet sauvignon 33 % merlot 5 % petit verdot
Elevage :	12 mois en barriques de chêne français dont 30 % neuves
Nombre de bouteilles de Château du Retout :	93000 bouteilles
Pourcentage d'alcool :	13.04 % vol
Acidité totale :	3.40 g/l H ₂ SO ₄
Acidité volatile :	0.56 g/l H ₂ SO ₄
Indice de polyphénols totaux :	78
Commentaires de dégustation :	Le Chateau du Retout 2011, comme son prédécesseur, est un vin avec une forte proportion de cabernet sauvignon. La couleur est d'un rouge violet. Le nez offre des arômes de cerises et de groseilles bien mûres ainsi que des notes florales soutenues par un fin et léger boisé. La bouche possède beaucoup de pureté et de charme, elle est grasse et longue avec des tannins fins et bien enrobés. Deux mots peuvent résumer Le chateau du Retout 2011 : pureté et finesse.

Contact :

Château du Retout
Hélène et Frédéric Soual
33460 Cussac-Fort-Médoc
Tel/Fax +33(0)5 56 58 91 08
Mob +33(0)6 61 83 67 01
contact@chateau-du-retout.com
www.chateau-du-retout.com