



CHATEAU DU RETOUT

— HAUT-MÉDOC —

CRU BOURGEOIS

FICHE TECHNIQUE

MILLESIME

2014



Contact :

Château du Retout
Hélène Soual-Kopp et Frédéric Soual
33460 Cussac-Fort-Médoc
Tél/Fax : +33 (0)5 56 58 91 08
Mob : +33 (0)6 98 47 42 80 / +33 (0)6 61 83 67 01
contact@chateau-du-retout.com
www.chateau-du-retout.com

Date des vendanges :

Les 29 et 30 septembre et le 07 octobre 2014 pour le Merlot.

Le 06 octobre 2014 pour le Petit verdot

Du 08 au 20 octobre 2014 pour le Cabernet Sauvignon.

Superficie totale : 32.67 ha

Production moyenne totale : 215.00 bouteilles

Production moyenne de Château du Retout : 115.000 bouteilles

Rendements moyens : 50 hl/ha

Vendange : L'égrenage est suivi au chai de deux tris successifs, mécanique puis manuel. Encuvage sans soufre et levurage dès le début du remplissage des cuves.

Vinification : Macération pré-fermentaire à 4°C pendant 6 à 10 jours sous gaz inerte. Fermentation lente inférieure à 26°C avec 2 à 3 délestages gravitaires quotidiens. Macération sous marc de 15 à 28 jours à 28°C. Cuvaision moyenne de 28 à 41 jours.

Eleavage : assemblage précoce et définitif (fin novembre) et entonnage à la mi-décembre. L'élevage se poursuit pendant 12 mois en barriques dont 33% neuves.

Encépagement du Retout 2014 : 76 % Cabernet Sauvignon, 16.5 % Petit Verdot, 7.5 % Merlot.

Pourcentage d'alcool : 13 % vol

Acidité totale : 3.6 g/l H₂SO₄

PH : 3.87

Indice de polyphénols totaux : 86

Œnologue conseil : Christophe Coupeuz