



CHATEAU DU RETOUT

— HAUT-MÉDOC —

FICHE TECHNIQUE

MILLESIME

2024



SME
SYSTÈME DE MANAGEMENT ENVIRONNEMENTAL
DU VIN DE BORDEAUX

Contact :

Château du Retout

Hélène Soual-Kopp et Frédéric Soual

33460 Cussac-Fort-Médoc

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 :

Le 23 septembre 2024 pour le Merlot,

Le 28 septembre 2024 pour le Petit Verdot

Du 24 septembre au 04 octobre 2024 pour le Cabernet Sauvignon.

Superficie totale : 33.31 ha

Production moyenne de Château du Retout : 120 000 bouteilles

Production château du Retout 2024 : 36 000 bouteilles

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, sur le principe de la bioprotection.

Vinification : Macération préfermentaire 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 10 à 21 jours à 28°C. Cuvaïson moyenne de 21 à 32 jours.

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

Assemblage du Retout 2024 : 55 % Cabernet Sauvignon, 27 % Merlot, 18 % Petit Verdot

Pourcentage d'alcool : 12.56 % vol

Acidité totale : 3.2 g/l H₂SO₄

PH : 3.7

Indice de polyphénols totaux : 67

Cœnologue conseil : Laboratoire Boissenot