



CHATEAU DU RETOUT

— HAUT-MÉDOC —

CRU BOURGEOIS

FICHE TECHNIQUE

MILLESIME

2013



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 :

Du 01 au 03 octobre 2013 pour le Merlot.

Du 07 au 09 octobre 2013 pour le Cabernet Sauvignon.

Le 10 octobre 2013 pour le Petit verdot

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 25 à 38 jours.

Élevage : 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 2013 : 59 % Cabernet Sauvignon, 21 % Petit Verdot, 20 % Merlot.

Pourcentage d'alcool : 12.5 % vol

Acidité totale : 3.1 g/l H₂SO₄

PH : 3.76

Indice de polyphénols totaux : 78

Œnologue conseil : Christophe Coupez