



CHATEAU DU RETOUT

— HAUT-MÉDOC —

CRU BOURGEOIS

FICHE TECHNIQUE

MILLESIME

2016



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 28 septembre au 05 octobre 2016 pour le Merlot

Le 07 octobre 2016 pour le Petit Verdot

Du 12 au 19 octobre 2016 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 27 à 45 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 2016 : 71 % Cabernet Sauvignon, 23 % Merlot, 6 % Petit Verdot.

Pourcentage d'alcool : 13.00 % vol

Acidité totale : 3.7 g/l H₂SO₄

PH : 3.70

Indice de polyphénols totaux : 86

Œnologue conseil : Christophe Coupez