



CHATEAU DU RETOUT

— HAUT-MÉDOC —

CRU BOURGEOIS

FICHE TECHNIQUE

MILLESIME

2017



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 :

Du 15 au 20 septembre 2017 pour le Merlot et le petit verdot
Du 25 au 29 septembre 2017 pour le Cabernet Sauvignon.

Superficie totale : 32.67 ha

Production moyenne totale : 1 700 hl – 225 000 bouteilles
Production total en 2017 : 1350 hl – 180 000 bouteilles

Production moyenne de Château du Retout : 130 000 bouteilles
Production De Château du Retout en 2017 : 90 000 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 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 2017 : 52 % Cabernet Sauvignon, 32 % Merlot, 16 % Petit Verdot.

Pourcentage d'alcool : 13.00 % vol

Acidité totale : 3.3 g/l H2SO4

PH : 3.80

Indice de polyphénols totaux : 71

Œnologue conseil : Christophe Coupez