



ESPERANCE

DU RETOUT

HAUT-MEDOC

FICHE TECHNIQUE
MILLESIME

2015



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 21 au 23 septembre 2015 pour le Merlot

Le 24 septembre 2015 pour le Petit Verdot

Du 01 au 07 octobre 2015 pour les Cabernet Sauvignon et Franc

Superficie totale : 32.67 ha

Production moyenne totale : 215.00 bouteilles

Production moyenne d'Espérance du Retout : 36.000 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.

Eleveage : assemblage précoce et définitif au mois de janvier. L'élevage se fait pour moitié en barriques pendant 10 mois, le reste en cuves thermo-régulées.

Encépagement de l'Espérance du Retout 2015 : 45 % de Cabernet Sauvignon, 31 % de Merlot, 19 % de Petit Verdot, 5 % de Cabernet Franc.

Pourcentage d'alcool : 13.5 % vol

Acidité totale : 3.3 g/l H2SO4

PH : 3.86

Indice de polyphénols totaux : 60

Œnologue conseil : Christophe Coupeux