



LE RETOUT BLANC

VIN DE FRANCE

FICHE TECHNIQUE

MILLESIME

2022



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 30 aout 2022 pour le sauvignon gris
Le 01 septembre 2022 pour le savagnin
Le 01 septembre 2022 pour la Mondeuse blanche
Le 15 septembre 2022 pour le gros manseng

Superficie totale : 1.5 ha

Production de Retout Blanc : 30 hl

Rendements : 20 hl/ha

Nombre de bouteilles prévues : 4 000 bouteilles

Vendange : Manuelle en deux passages si nécessaire pour des grappes à maturité optimale. Tri manuel à la parcelle.

Vinification : Pressurage direct sans éraflage et débourage au froid à 4°C sous gaz neutre et sans soufre. Fermentation alcoolique en barriques et amphores. Batonnage bihebdomadaire pendant 4 mois.

Durée de fermentation : de 15 à 24 jours

Elevage : 9 mois, 77 % en barriques et 23 % en amphores

Encépagement de cette cuvée :

54.5 % gros manseng
34.5 % sauvignon gris
11 % savagnin

Pourcentage d'alcool : 14 %vol

Acidité totale : 4.25 g/l H2SO4

PH : 3.28

Œnologue conseil : Marco Balsimelli