



CHATEAU DU RETOUT

— HAUT-MÉDOC —

CRU BOURGEOIS

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 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 2015 :** 71 % Cabernet Sauvignon, 25 % Merlot, 4 % Petit Verdot.

**Pourcentage d'alcool :** 13.5 % vol

**Acidité totale :** 3.5 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**PH :** 3.85

**Indice de polyphénols totaux :** 79

**Œnologue conseil :** Christophe Coupez