



CHATEAU DU RETOUT

— HAUT-MÉDOC —

CRU BOURGEOIS

FICHE TECHNIQUE
MILLESIME

2003

Début des vendanges :	16 Septembre 2003
Production totale de ce millésime :	1280 hl
Production de Château du Retout :	818 hl
Rendements :	36 hl/ha
Durée de cuvaison :	20 jours
Encépagement pour cet assemblage :	59 % de cabernet sauvignon 30 % de merlot noir 11 % de petit verdot
Elevage :	barrisques 74 % dont 20% neuves pendant 12 mois Cuves 26 %
Nombre de bouteilles de Château du Retout :	109000 bouteilles
Pourcentage d'alcool :	12.50 % vol
Acidité totale :	3.30 g/l H ₂ SO ₄
Acidité volatile :	0.56 g/l H ₂ SO ₄
Indice de polyphénols totaux :	68
Commentaires de dégustation :	Quelle personnalité ! La touche chaleureuse du millésime ensoleillé transparaît d'abord dans son registre aromatique épicé. Puissant en bouche, ce vin repose sur une enveloppe de tanins denses, gras et fondus. Sa très belle structure lui confère une présence et une longueur interminables. Pour votre plus grand plaisir, dès aujourd'hui.

Contact :

Château du Retout
Hélène et Frédéric Soual
33460 Cussac-Fort-Médoc
Tel/Fax +33(0)5 56 58 91 08
Mob +33(0)6 61 83 67 01
contact@chateau-du-retout.com
www.chateau-du-retout.com