



## CHATEAU DU RETOUT

— HAUT-MÉDOC —

CRU BOURGEOIS

FICHE TECHNIQUE  
MILLESIME

# 2005

Début des vendanges :	26 Septembre 2005
Production totale de ce millésime :	1667 hl
Production de Château du Retout :	955 hl
Rendements :	46 hl/ha
Durée de cuvaison :	20 jours
Encépagement pour cet assemblage :	48.5 % de cabernet sauvignon 35.7 % de merlot noir 15.8 % de petit verdot
Elevage :	Barriques 79 % dont 25% neuves pendant 12 mois
Nombre de bouteilles de Château du Retout :	120000 bouteilles
Pourcentage d'alcool :	13.00 % vol
Acidité totale :	3.90 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
Acidité volatile :	0.40 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
Indice de polyphénols totaux :	76
Commentaires de dégustation :	Le millésime légendaire à Bordeaux ne faillit pas à sa réputation. Opulent dès le premier contact, ce vin vous submerge par sa structure moelleuse aux tanins gras. Il vous envahit de petits fruits secs avant d'imposer la puissance de sa mâche finale. Déjà synonyme de grand plaisir, il se bonifiera dans les prochaines années pour les amateurs de vins plus âgés.

**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