



CHATEAU DU RETOUT

HAUT-MÉDOC

CRU BOURGEOIS

FICHE TECHNIQUE
MILLESIME

2006

Début des vendanges :	23 septembre 2006
Production totale de ce millésime :	1354 hl
Production de Château du Retout :	650 hl
Rendements :	43 hl/ha
Durée de cuvaison :	24 jours
Encépagement pour cet assemblage :	45.4 % de cabernet sauvignon 39 % de merlot noir 15.6 % de petit verdot
Elevage :	Barriques 100 % dont 25% neuves pendant 12 mois
Nombre de bouteilles de Château du Retout :	86000 bouteilles
Pourcentage d'alcool :	12.85 % vol
Acidité totale :	3.20 g/l H ₂ SO ₄
Acidité volatile :	0.60 g/l H ₂ SO ₄
Indice de polyphénols totaux :	88
Commentaires de dégustation :	Il est le premier des millésimes encore marqués par leur élevage sous bois. Ses notes vanillées et sucrées accompagnent sa charpente tannique alliant fraîcheur et puissance. En finale, les tanins rappellent par leur présence que quelques années supplémentaires leur seront bénéfiques pour s'assouplir et vous procurer alors un plaisir inégalé. C'est un millésime aujourd'hui très complet, équilibré et chargé de promesses délicieuses.

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