



CHATEAU DU RETOUT

— HAUT-MÉDOC —

CRU BOURGEOIS

FICHE TECHNIQUE
MILLESIME

2007

Début des vendanges :	Merlot : 27 septembre 2007 Cabernet sauvignon : 8 octobre 2007
Production totale de ce millésime :	1568 hl
Production de Château du Retout :	563 hl
Rendements :	46 hl/ha
Durée de cuvaison :	24 jours
Encépagement pour cet assemblage :	61,2 % de Cabernet Sauvignon 26,32 % de Merlot noir 12,45 % de Cabernet Franc
Elevage :	Barriques 100 % dont 25% neuves pendant 12 mois
Nombre de bouteilles de Château du Retout :	75000 bouteilles
Pourcentage d'alcool :	12.65 % vol
Acidité totale :	3.00 g/l H ₂ SO ₄
Acidité volatile :	0.39 g/l H ₂ SO ₄
Indice de polyphénols totaux :	76
Commentaires de dégustation :	Les notes boisées dominent dans la fougue de cette jeune bouteille. Puissante, avec de nombreux tanins serrés, la bouche est charnue et savoureuse. Tout en longueur, elle termine avec une finale rafraîchissante et un corps séveux. 2007 tient l'engagement d'un grand millésime au Château du Retout.

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