



FICHE TECHNIQUE
MILLESIME

CHATEAU DU RETOUT

— HAUT-MÉDOC —

CRU BOURGEOIS

2010

Début des vendanges :	Du 27 au 29 septembre 2010 pour le merlot, les 6 et 7 octobre pour le cabernet franc et le petit verdot et du 12 au 16 octobre pour le cabernet sauvignon.
Production totale de ce millésime :	1700 hl
Production de Château du Retout :	800 hl
Rendements :	53 hl/ha
Durée de cuvaison :	Entre 30 et 36 jours
Encépagement pour cet assemblage :	84,4 % de cabernet sauvignon 15,6 % de merlot
Elevage :	100 % en barriques de chêne français dont 32 % neuves pendant 12 mois.
Nombre de bouteilles de Château du Retout :	106000 bouteilles
Pourcentage d'alcool :	13.10 % vol
Acidité totale :	3.50 g/l H ₂ SO ₄
Acidité volatile :	0.48 g/l H ₂ SO ₄
Indice de polyphénols totaux :	83
Commentaires de dégustation :	Le Chateau Du Retout 2010 est très, très coloré, avec un nez de fraise des bois et de framboise, puissant et racé, il a beaucoup de matière et possède une bonne acidité. Cela lui confère de la vivacité et son encépagement à forte dominante de cabernet sauvignon (84 %) nous permet de le qualifier de médocain et classique. Cela promet une longue garde à ce grand millésime.

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