



## CHATEAU DU RETOUT

— HAUT-MÉDOC —

CRU BOURGEOIS

FICHE TECHNIQUE  
MILLESIME

# 2012

Début des vendanges :

Le 05/10/12 pour le petit verdot

Les 08 et 09/10/12 pour le merlot

Le 09/10/12 pour le cabernet franc

Le 10 et du 14 au 16/10/12 pour le cabernet sauvignon

Production totale de ce millésime :

1561 hl

Production de Château du Retout :

830 hl

Rendements :

50 hl/ha

Durée de cuvaison :

De 29 à 41 jours

Encépagement pour cet assemblage :

70 % cabernet sauvignon

23 % merlot

7 % petit verdot

Elevage :

12 mois en barriques de chêne français dont 30 % neuves

Nombre de bouteilles de Château du Retout :

110000 bouteilles

Pourcentage d'alcool :

12.57 % vol

Acidité totale :

3.20 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

Acidité volatile :

0.47 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

Indice de polyphénols totaux :

80

Commentaires de dégustation :

Le 2012 est un millésime tardif. Les vendanges ont été faites en un temps record à partir du 05 octobre. Le Château du Retout 2012, à très forte dominante de cabernet sauvignon, est un vin d'un rouge profond presque noir, très aromatique, sur des notes de fruits noirs comme la mûre et la cerise "burlat". La bouche est structurée, volumineuse et les tannins bien que concentrés apparaissent soyeux et persistants. Le bon équilibre entre alcool et acidité font de ce Château du Retout 2012 un vin avec un très bon potentiel de garde.

**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