



FICHE TECHNIQUE  
MILLESIME

## CHATEAU DU RETOUT

— HAUT-MÉDOC —

CRU BOURGEOIS

# 2013

Début des vendanges :	Du 01 au 03 octobre 2013 pour le merlot, du 07 au 09 octobre pour le cabernet sauvignon, le 10 octobre pour le petit verdot et le 11 octobre pour le cabernet franc.
Production totale de ce millésime :	1100 hl
Production de Château du Retout :	550 hl
Rendements :	35 hl/ha
Durée de cuvaison :	de 25 à 31 jours
Encépagement pour cet assemblage :	55.4 % de Cabernet sauvignon 21 % de Petit verdot 20 % de Merlot 3.6 % de Cabernet franc
Elevage :	100 % en barriques de chêne français dont 32 % neuves pendant 12 mois
Nombre de bouteilles de Château du Retout :	73000 bouteilles
Pourcentage d'alcool :	12.50 % vol
Acidité totale :	3.10 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
Acidité volatile :	0.46 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
Indice de polyphénols totaux :	82
Commentaires de dégustation :	

**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