



CHATEAU DU RETOUT

— HAUT-MÉDOC —

CRU BOURGEOIS

FICHE TECHNIQUE
MILLESIME

2014

Début des vendanges :

Merlot : les 29-30/09/2014 et le 07/10/2014.

Petit Verdot : le 06/10/2014.

Cabernet Sauvignon : du 08 au 20/10/2014.

Cabernet Franc : le 21/10/2014.

Production totale de ce millésime :

1715 hl

Production de Château du Retout :

855 hl

Rendements :

54 hl/ha

Durée de cuvaison :

De 28 à 41 jours

Encépagement pour cet assemblage :

76 % Cabernet Sauvignon;

16.5 % Petit Verdot;

7.5 % Merlot.

Elevage :

En barriques de chene francais dont 37% neuves pendant 12 mois.

Nombre de bouteilles de Château du Retout :

114000 bouteilles

Pourcentage d'alcool :

13.00 % vol

Acidité totale :

3.60 g/l H₂SO₄

Acidité volatile :

0.51 g/l H₂SO₄

Indice de polyphénols totaux :

86

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