



## CHATEAU DU RETOUT

— HAUT-MÉDOC —

CRU BOURGEOIS

FICHE TECHNIQUE  
MILLESIME

# 2015

Début des vendanges :

Merlot : du 21 au 23 septembre

Petit Verdot : le 24 septembre

Cabernet Sauvignon : du 01 au 07 octobre

Production totale de ce millésime :

1797 hl

Production de Château du Retout :

1030 hl

Rendements :

55 hl/ha

Durée de cuvaison :

De 24 à 31 jours

Encépagement pour cet assemblage :

71 % Cabernet Sauvignon

25 % Merlot

4 % Petit Verdot

Elevage :

En barriques de chenes francais dont 33 % neuves pendnat 12 mois

Nombre de bouteilles de Château du Retout :

137000 bouteilles

Pourcentage d'alcool :

13.50 % vol

Acidité totale :

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

Acidité volatile :

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

Indice de polyphénols totaux :

79

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