



FICHE TECHNIQUE  
MILLESIME

## CHATEAU DU RETOUT

— HAUT-MÉDOC —

CRU BOURGEOIS

# 2008

Début des vendanges :	6 octobre 2008 pour les merlots et les petits verdots 14 octobre pour les cabernets sauvignon
Production totale de ce millésime :	1300 hl
Production de Château du Retout :	700 hl
Rendements :	40 hl/ha
Durée de cuvaison :	30 jours
Encépagement pour cet assemblage :	48.3 % de cabernet sauvignon 34.3 % de merlot noir 17.4 % de petit verdot
Elevage :	Barriques 100 % dont 25% neuves pendant 12 mois
Nombre de bouteilles de Château du Retout :	93000 bouteilles
Pourcentage d'alcool :	12.70 % vol
Acidité totale :	3.50 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
Acidité volatile :	0.39 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
Indice de polyphénols totaux :	74
Commentaires de dégustation :	Au milieu d'un riche bouquet de fruits frais et d'une attaque en douceur émergent des tanins affirmés garants d'une structure solide. Ce vin a déjà bien valorisé son élevage. Il lui faudra quelques mois pour dompter sa fougue mais il procure déjà beaucoup de plaisir, en particulier grâce à la longueur équilibrée que lui confère une finale rafraichissante.

**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