



CHATEAU DU RETOUT

— HAUT-MÉDOC —

CRU BOURGEOIS

FICHE TECHNIQUE
MILLESIME

2007

Début des vendanges :

Merlot : 27 septembre 2007

Production totale de ce millésime :

1568 hl

Production de Château du Retout :

563 hl

Rendements :

46 hl/ha

Durée de cuvaison :

24 jours

Encépagement pour cet assemblage :

61,2 % de Cabernet Sauvignon
26,32 % de Merlot noir
12,45 % de Cabernet Franc

Elevage :

Barriques 100 % dont 25% neuves pendant 12 mois

Nombre de bouteilles de Château du Retout :

75000 bouteilles

Pourcentage d'alcool :

12.65 % vol

Acidité totale :

3.00 g/l H₂SO₄

Acidité volatile :

0.39 g/l H₂SO₄

Indice de polyphénols totaux :

76

Commentaires de dégustation :

Les notes boisées dominent dans la fougue de cette jeune bouteille. Puissante, avec de nombreux tanins serrés, la bouche est charnue et savoureuse. Tout en longueur, elle termine avec une finale rafraîchissante et un corps séveux. 2007 tient l'engagement d'un grand millésime au Château du Retout.

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