



## CHATEAU DU RETOUT

— HAUT-MÉDOC —

CRU BOURGEOIS

FICHE TECHNIQUE  
MILLESIME

# 2006

|   |  |
|---|--|
| Début des vendanges :                       | 23 septembre 2006  |
| Production totale de ce millésime :         | 1354 hl  |
| Production de Château du Retout :           | 650 hl   |
| Rendements :                                | 43 hl/ha   |
| Durée de cuvaison :                         | 24 jours   |
| Encépagement pour cet assemblage :          | 45.4 % de cabernet sauvignon<br>39 % de merlot noir<br>15.6 % de petit verdot  |
| Elevage :                                   | Barriques 100 % dont 25% neuves pendant 12 mois  |
| Nombre de bouteilles de Château du Retout : | 86000 bouteilles   |
| Pourcentage d'alcool :                      | 12.85 % vol  |
| Acidité totale :                            | 3.20 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>  |
| Acidité volatile :                          | 0.60 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>  |
| Indice de polyphénols totaux :              | 88   |
| Commentaires de dégustation :               | Il est le premier des millésimes encore marqués par leur élevage sous bois. Ses notes vanillées et sucrées accompagnent sa charpente tannique alliant fraîcheur et puissance. En finale, les tanins rappellent par leur présence que quelques années supplémentaires leur seront bénéfiques pour s'assouplir et vous procurer alors un plaisir inégalé. C'est un millésime aujourd'hui très complet, équilibré et chargé de promesses délicieuses. |

**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