



CHATEAU DU RETOUT

— HAUT-MÉDOC —

CRU BOURGEOIS

FICHE TECHNIQUE
MILLESIME

2004

Début des vendanges :	4 Octobre 2004
Production totale de ce millésime :	1764 hl
Production de Château du Retout :	825 hl
Rendements :	49 hl/ha
Durée de cuvaison :	25 jours
Encépagement pour cet assemblage :	36.5 % de cabernet sauvignon 43.5 % de merlot noir 20 % de petit verdot
Elevage :	Barriques 76 % dont 25% neuves pendant 12 mois Cuves 24 %
Nombre de bouteilles de Château du Retout :	110000 bouteilles
Pourcentage d'alcool :	12.90 % vol
Acidité totale :	3.10 g/l H ₂ SO ₄
Acidité volatile :	0.61 g/l H ₂ SO ₄
Indice de polyphénols totaux :	82
Commentaires de dégustation :	C'est d'abord la fraîcheur de ce vin qui interpelle. Au nez, il est floral avec des notes de menthe poivrée. En bouche, sa structure puissante s'impose d'entrée et ses tanins restent présents jusqu'en finale. Vous pouvez soit l'accompagner d'un viande à fort caractère, soit l'attendre patiemment au paradis bonifiant de votre cave.

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