



CHATEAU DU RETOUT

HAUT-MÉDOC

CRU BOURGEOIS

FICHE TECHNIQUE
MILLESIME

2002

Début des vendanges :	30 Septembre 2002
Production totale de ce millésime :	1533 hl
Production de Château du Retout :	720 hl
Rendements :	45 hl/ha
Durée de cuvaison :	20 jours
Encépagement pour cet assemblage :	56 % de cabernet sauvignon 31 % de merlot noir 13 % de petit verdot
Elevage :	Barriques 58.5 % dont 20% neuves pendant 12 mois Cuves 41.5 %
Nombre de bouteilles de Château du Retout :	96000 bouteilles
Pourcentage d'alcool :	13.10 % vol
Acidité totale :	3.60 g/l H ₂ SO ₄
Acidité volatile :	0.56 g/l H ₂ SO ₄
Indice de polyphénols totaux :	72
Commentaires de dégustation :	Voilà un millésime racé qui n'a pas dit son dernier mot. Encore vif, il possède une puissante structure construite sur des tanins fermes qui demandent encore à s'assouplir. Très long en bouche, il passe des fruits et de la réglisse vers un caractère fumé empreint de son élevage sous bois. Il convient déjà à des plats élaborés autour de viandes rouges mais vous donnera encore plus de plaisir dans quelques années.

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