



FICHE TECHNIQUE
MILLESIME

CHATEAU DU RETOUT

— HAUT-MÉDOC —

CRU BOURGEOIS

2001

Début des vendanges :	1 Octobre 2001
Production totale de ce millésime :	1744 hl
Production de Château du Retout :	585 hl
Rendements :	51 hl/ha
Durée de cuvaison :	20 jours
Encépagement pour cet assemblage :	47.7 % de cabernet sauvignon 47.3 % de merlot noir 5 % de petit verdot
Elevage :	Barriques 76 % dont 20% neuves pendant 12 mois Cuves 24 %
Nombre de bouteilles de Château du Retout :	78000 bouteilles
Pourcentage d'alcool :	13.00 % vol
Acidité totale :	3.40 g/l H ₂ SO ₄
Acidité volatile :	0.59 g/l H ₂ SO ₄
Indice de polyphénols totaux :	76
Commentaires de dégustation :	Tout dans ce vin indique qu'il entre dans son apogée. Au nez il exprime de belles notes complexes de réglisse et de caramel. En bouche il est frais, ses tanins sont doux et onctueux, sa rondeur est délicate. Si vous êtes gourmands, commencez à le boire !

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