



CHATEAU DU RETOUT

— HAUT-MÉDOC —

CRU BOURGEOIS

FICHE TECHNIQUE
MILLESIME

2009

Début des vendanges :	Du 30 septembre au 7 octobre 2009 pour le merlot, le petit-verdot et le cabernet franc Du 8 au 14 octobre 2009 pour le cabernet sauvignon
Production totale de ce millésime :	1455 hl
Production de Château du Retout :	720 hl
Rendements :	45 hl/ha
Durée de cuvaison :	30 jours
Encépagement pour cet assemblage :	53 % cabernet sauvignon 28 % merlot 19 % petit verdot
Elevage :	100 % en barriques de chêne français dont 25 % neuves pendant 12 mois
Nombre de bouteilles de Château du Retout :	96000 bouteilles
Pourcentage d'alcool :	14.00 % vol
Acidité totale :	3.90 g/l H ₂ SO ₄
Acidité volatile :	0.50 g/l H ₂ SO ₄
Indice de polyphénols totaux :	88
Commentaires de dégustation :	"Noté 15 en 2010-03 en barrique au château Couleur sombre, presque noire. Nez fruité, d'aspect discret. Bouche huileuse à l'attaque, très fruitée et suave au milieu. Le vin se développe tendre et séveux en finale sur une bonne longueur assez puissante. "

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

Jean-Marc Quarin, Primeurs 2009, douzième rapport du
23/04/2010, www.quarin .com