



# CHATEAU DU RETOUT

— HAUT-MÉDOC —

CRU  
BOURGEOIS  
Supérieur

FICHE TECHNIQUE

MILLESIME

2018



## Contact :

Château du Retout  
Hélène Soual-Kopp et Frédéric Soual  
33460 Cussac-Fort-Médoc  
Mob : +33 (0)6 98 47 42 80 / +33 (0)6 61 83 67 01  
contact@chateau-du-retout.com  
www.chateau-du-retout.com

## Date des vendanges :

Du 24 septembre au 1<sup>er</sup> octobre 2018 pour le Merlot,  
Les 02 et 09 octobre 2018 pour le Petit Verdot  
Du 02 au 17 octobre 2018 pour le Cabernet Sauvignon.

**Superficie totale :** 32.67 ha

**Production moyenne totale :** 1 700 hl – 225 000 bouteilles

**Production moyenne de Château du Retout :** 130 000 bouteilles

**Vendange :** L'égrenage est suivi au chai de deux tris successifs, mécanique puis manuel. Encuvage sans soufre et levurage dès le début du remplissage des cuves, sur le principe de la bioprotection.

**Vinification :** Macération pré-fermentaire à 4°C pendant 6 à 10 jours sous gaz inerte. Fermentation lente inférieure à 26°C avec 2 à 3 délestages gravitaires quotidiens. Macération sous marc de 10 à 21 jours à 28°C. Cuvaison moyenne de 21 à 32 jours.

**Elevage :** assemblage précoce et définitif (fin novembre) et entonnage à la mi-décembre. L'élevage se poursuit pendant 12 mois en barriques dont 33% neuves.

**Encépagement du Retout 2018 :** 60 % Cabernet Sauvignon, 28.5 % Merlot, 11.5 % Petit Verdot.

**Pourcentage d'alcool :** 14.1 % vol

**Acidité totale :** 3.4 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**PH :** 3.89

**Indice de polyphénols totaux :** 72