



CHATEAU DU RETOUT

— HAUT-MÉDOC —

CRU
BOURGEOIS
Supérieur

FICHE TECHNIQUE

MILLESIME

2020



SME
SYSTÈME DE MANAGEMENT ENVIRONNEMENTAL
DU VIN DE BORDEAUX

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 14 septembre au 22 septembre 2020 pour le Merlot,
Les 23 et 24 septembre 2020 pour le Petit Verdot
Du 23 septembre au 01 octobre 2020 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. Cuvaision 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 2020 : 74 % Cabernet Sauvignon, 16 % Merlot, 10 % Petit Verdot.

Pourcentage d'alcool : 13.5 % vol

Acidité totale : 3.3 g/l H₂SO₄

PH : 3.91

Indice de polyphénols totaux : 75

Oenologue conseil : Marco Balsimelli