



CHATEAU DU RETOUT

— HAUT-MÉDOC —

CRU
BOURGEOIS
Supérieur

FICHE TECHNIQUE

MILLESIME

2023



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 18 septembre au 19 septembre 2023 pour le Merlot,
Le 20 septembre 2023 pour le Petit Verdot
Du 25 septembre au 04 octobre 2023 pour le Cabernet
Sauvignon.

Superficie totale : 33.31 ha

Production moyenne de Château du Retout : 120 000 bouteilles
Production château du Retout 2023 : 110 000 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 préfermentaire 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 25% neuves.

Assemblage du Retout 2023 : 80 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot

Pourcentage d'alcool : 13.05 % vol

Acidité totale : 3.2 g/l H₂SO₄

PH : 3.93

Indice de polyphénols totaux : 76

Cœnologue conseil : Laboratoire Boissenot