



CHATEAU DU RETOUT

— HAUT-MÉDOC —

CRU
BOURGEOIS
Supérieur

FICHE TECHNIQUE

MILLESIME

2022



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 19 septembre au 21 septembre 2022 pour le Merlot,

Le 26 septembre 2022 pour le Petit Verdot

Du 27 septembre au 06 octobre 2022 pour le Cabernet Sauvignon.

Superficie totale : 33.31 ha

Production moyenne de Château du Retout : 120 000 bouteilles

Production château du Retout 2022 : 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 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 25% neuves.

Assemblage du Retout 2022 : 67 % Cabernet Sauvignon, 23 % Merlot, 10 % Petit Verdot

Pourcentage d'alcool : 14.18 % vol

Acidité totale : 3.1 g/l H2SO4

PH : 3.91

Indice de polyphénols totaux : 78

Œnologue conseil : Marco Balsimelli (Laboratoire Boissenot)