



LE RETOUT BLANC

VIN DE FRANCE

FICHE TECHNIQUE

MILLESIME

2025



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 :

Le 27 août 2025 pour le sauvignon gris

Le 03 septembre 2025 pour le savagnin

Le 09 septembre 2025 pour le gros manseng

Superficie totale : 1.5 ha

Production de Retout Blanc : 47 hl

Rendements : 31 hl/ha

Nombre de bouteilles prévues : 6000 bouteilles

Vendange : Manuelle en deux passages si nécessaire pour des grappes à maturité optimale. Tri manuel à la parcelle.

Vinification : Pressurage direct sans éraflage et débourage au froid à 4°C sous gaz neutre et sans soufre. Fermentation alcoolique en barriques et amphores. Batonnage bihebdomadaire pendant 4 mois.

Durée de fermentation : de 15 à 24 jours

Elevage : 9 mois, 82 % en barriques et 18 % en amphores

Encépagement de cette cuvée :

63 % gros manseng

24 % sauvignon gris

13 % savagnin

Pourcentage d'alcool : 14 %vol

Acidité totale : 4,62 g/l H₂SO₄

PH : 3.07

Œnologue conseil : Laboratoire Boissenot