



CHATEAU DU RETOUT

— HAUT-MÉDOC —

FICHE TECHNIQUE

MILLESIME

2025



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 :

Les 10 et 11 septembre 2025 pour le Merlot,

Le 15 septembre 2025 pour le Petit Verdot

Du 17 au 24 septembre 2025 pour le Cabernet Sauvignon.

Superficie totale : 30.31 ha

Production moyenne de Château du Retout : 110 000 bouteilles

Production château du Retout 2025 : 78 000 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.

Assemblage du Retout 2025 : 70 % Cabernet Sauvignon, 17 % Petit Verdot, 13 % Merlot

Pourcentage d'alcool : 13.5 % vol

Acidité totale : 3.27 g/l H₂SO₄

PH : 3.77

Indice de polyphénols totaux : 71

Cœnologue conseil : Laboratoire Boissenot