LE RETOUT BLANC

VIN DE FRANCE

FICHE TECHNIQUE

MILLESIME

2024



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

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 05 septembre 2024 pour le sauvignon gris
Le 12 septembre 2024 pour le savagnin
Le 30 septembre 2024 pour le gros manseng

Superficie totale : 1.5 ha

Production de Retout Blanc : 61 hl

Rendements : 40 hl/ha

Nombre de bouteilles prévues : 8 100 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 débourbage 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, 88 % en barriques et 12 % en amphores

Encépagement de cette cuvée :
54 % gros manseng
36 % sauvignon gris
10 % savagnin

Pourcentage d'alcool : 12.5 %vol

Acidité totale : 5.7 g/l H2SO4

PH : 3.07

Œnologue conseil : Laboratoire Boissenot