



Château Les Arromans

AOC Entre-Deux-Mers

2020

ASSEMBLAGE

45 % Sauvignon Blanc
45 % Sauvignon Gris
10 % Sémillon

ÂGE MOYEN DES VIGNES

20 ans

DENSITÉ DE PLANTATION

5 000 pieds / ha

SOLS

Boulbènes

RENDEMENTS

10 à 12 grappes

LIEU

Naujan et Postiac

TRAVAUX SPÉCIFIQUES

Certification AB.

Plus aucun entrant chimique dans les sols et sur la vigne.

Techniques traditionnelles : enherbement, ébourgeonnage, effeuillage mécanique.

RÉCOLTE - VENDANGES

Mécanique avec machine à vendanger, équipée d'égrenneur.

VINIFICATION

50 % de macération pelliculaire, stabulation à froid, contrôle des températures.

ÉLEVAGE

Séjour sur lies, en cuves inox, jusqu'à la mise en bouteilles.

ALC/VOL

13 %

FORMAT

75 cl

EMBALLAGE

6 ou 12 bouteilles

PRODUCTION

20 000 bouteilles



Château Les Arromans - Château La Mothe du Barry
490 Route du Pont Riveau - 33420 MOULON
tél. 05 57 74 93 98 - fax 05 57 84 66 10

E-mail : vignobles.jduffau@orange.fr / Site : www.vignoblesjoelduffau.fr