



Château Les Arromans

AOC Bordeaux

2015

ASSEMBLAGE

75 % Merlot
25 % Cabernet Franc

ÂGE MOYEN DES VIGNES

35 ans

DENSITÉ DE PLANTATION

5 000 pieds / ha

SOLS

Plaine argilo limoneuse

RENDEMENTS

10 à 12 grappes

LIEU

Moulon

TRAVAUX SPÉCIFIQUES

En conversion, viticulture de précision visant à respecter l'environnement (lutte biologique).

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

Techniques traditionnelles : enherbement, ébourgeonnage, effeuillage mécanique, vendange verte.

RÉCOLTE - VENDANGES

Mécanique avec machine à vendanger, équipée d'égrenneur.

VINIFICATION

Fermentation 5 jours à 26° et macération de 3 à 5 semaines.

ÉLEVAGE

Elevage en cuves inox.

ALC/VOL

13,5 %

FORMAT

75 cl

5 l

10 l

EMBALLAGE

6 ou 12 bouteilles

PRODUCTION

50 000 bouteilles

Château Les Arromans - Château La Mothe du Barry

Les Arromans 2 - 33420 MOULON

tél. 05 57 74 93 98 - fax 05 57 84 66 10

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