

BORDEAUX SUPÉRIEUR

CHÂTEAU LA MOTHE DU BARRY



Alcool 11,5%
Cépage Merlot 100%
Appellation Bordeaux Supérieur
Couleur Rouge



NOTE TECHNIQUE

Âge des vignes : 25 ans.

Densité : 5 000 pieds / hectare.

Sol : argilo limoneux.

Lieu : Bas de Coteau Moulon.

Vinification : Remontage durant les deux premiers jours seulement (phase aqueuse), «infusion» pendant 4 semaines Pas de soufre durant la vinification.
Elevage de 18 mois en cuves inox.

Démarche éco conçue : Bouteille en verre allégé, bouchons issus de forêts gérées durablement FSC, capsule recyclable sans solvant ni plastique, étiquette sur du papier 100% recyclé avec encre à l'eau, carton recyclé, recyclable et biodégradable.

CERTIFICATIONS

