



## Château La Mothe du Barry AOC Bordeaux Supérieur

### 2019

#### CÉPAGE

100 % Merlot

#### ÂGE MOYEN DES VIGNES

35 ans

#### DENSITÉ DE PLANTATION

5 000 pieds / ha

#### SOLS

Coteaux argilo-calcaires

#### RENDEMENTS

10 à 12 grappes

#### LIEU

Moulon

#### TRAVAUX SPÉCIFIQUES

Certification AB

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.

Aucun ajout de soufre durant toute la vinification.

#### ÉLEVAGE

Elevage en cuves inox.

#### ALC/VOL

14 %

#### FORMAT

37,5 cl

50 cl

75 cl

150 cl

#### EMBALLAGE

6 ou 12 bouteilles

#### PRODUCTION

80 000 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](http://www.vignoblesjoelduffau.fr)