



## 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](mailto:vignobles.jduffau@orange.fr) / Site : [www.vignoblesjoelduffau.fr](http://www.vignoblesjoelduffau.fr)