



## Château Les Arromans

AOC Bordeaux

### 2016

#### 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.

#### FORMAT

75 cl  
5 l  
10 l

#### EMBALLAGE

6 ou 12 bouteilles

#### PRODUCTION

50 000 bouteilles

#### 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

13,5 %

