



Château Les Arromans AOC Bordeaux 2019

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

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

Élevage en cuves inox.

ALC/VOL

14 %

FORMAT

75 cl
5 l
10 l

EMBALLAGE

6 ou 12 bouteilles

PRODUCTION

20 000 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