



Château Les Arromans AOC Entre-Deux-Mers 2016

ASSEMBLAGE

50 % Sauvignon Blanc
50 % Sémillon

ÂGE MOYEN DES VIGNES

20 ans

DENSITÉ DE PLANTATION

5 000 pieds / ha

SOLS

Argilo-calcaires

RENDEMENTS

10 à 12 grappes

LIEU

Moulon

FORMAT

75 cl

EMBALLAGE

6 ou 12 bouteilles

PRODUCTION

20 000 bouteilles

Prix de vente au caveau

TRAVAUX SPÉCIFIQUES

Viticulture de précision visant à respecter l'environnement (lutte raisonnée). Travail du sol.

Techniques traditionnelles : enherbement, ébourgeonnage, effeuillage mécanique.

RÉCOLTE - VENDANGES

Mécanique avec machine à vendanger, équipée d'égrenneur.

VINIFICATION

50 % de macération pelliculaire, stabulation à froid, contrôle des températures.

ÉLEVAGE

Séjour sur lies, en cuves inox, jusqu'à la mise en bouteilles.

ALC/VOL

12,5 %

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 / Site : www.vignoblesjoelduffau.fr