



## Château Les Arromans

AOC Bordeaux Rosé

2018

### CÉPAGE

20 % Cabernet Franc  
80 % Merlot

### ÂGE MOYEN DES VIGNES

15 ans

### DENSITÉ DE PLANTATION

5 000 pieds / ha

### SOLS

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.

### RÉCOLTE - VENDANGES

Mécanique avec machine à vendanger, équipée d'égrenneur.

### VINIFICATION

Macération de 6 heures. Fermentation à 16°C

Aucun ajout de soufre durant toute la vinification.

### ÉLEVAGE

Cuves inox, mise en bouteilles au mois de décembre.

### ALC/VOL

12,5 %

### FORMAT

75 cl

### EMBALLAGE

6 ou 12 bouteilles

### PRODUCTION

1 500 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 / Site : [www.vignoblesjoelduffau.fr](http://www.vignoblesjoelduffau.fr)