



*Joël Duffau*  
artisan vigneron



## Château La Mothe du Barry

AOC Entre-Deux-Mers

**2023**

### ASSEMBLAGE

50 % Sauvignon Blanc  
50 % Sauvignon Gris

### ÂGE MOYEN DES VIGNES

15 ans

### DENSITÉ DE PLANTATION

5 000 pieds / ha

### SOLS

Argilo-limoneux

### RENDEMENTS

10 à 12 grappes

### LIEU

Moulon

### TRAVAUX SPÉCIFIQUES

Certification AB.

Plus aucun entrant chimique dans les sols et sur la vigne.

### RÉCOLTE - VENDANGES

Mécanique avec machine à vendanger neuve chaque année, équipée d'égrenneur.

### VINIFICATION

25 % de macération pelliculaire, stabulation à froid, contrôle des températures.

### ÉLEVAGE

Séjour sur lies jusqu'à la mise en bouteilles.

### ALC/VOL

12.5 %

### FORMAT

75 cl

### EMBALLAGE

6 ou 12 bouteilles

### PRODUCTION

25 000 bouteilles



### BIO MAIS PAS QUE !

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](http://www.vignoblesjoelduffau.fr)