



## Château La Mothe du Barry AOC Bordeaux Supérieur

2012

### CÉPAGE

100 % Merlot

### ÂGE MOYEN DES VIGNES

35 ans

### DENSITÉ DE PLANTATION

5 000 pieds / ha

### SOLS

Coteaux argilo-calcaires

### RENDEMENTS

10 à 12 grappes

### LIEU

Moulon

### TRAVAUX SPÉCIFIQUES

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.

### RÉCOLTE - VENDANGES

Mécanique avec machine à vendanger, équipée d'égrenneur.

### VINIFICATION

Fermentation 5 jours à 26° et macération de 2 à 3 semaines.

### ÉLEVAGE

Elevage en cuves inox, soutirage tous les deux mois.

### ALC/VOL

13,5 %

### FORMAT

37,5 cl

50 cl

75 cl

150 cl

### EMBALLAGE

6 ou 12 bouteilles

### PRODUCTION

80 000 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)