



La Cuve à Mon Loup

AOC Bordeaux

2012

ASSEMBLAGE

100 % Merlot

ÂGE MOYEN DES VIGNES

25 ans

DENSITÉ DE PLANTATION

5 000 pieds / ha

SOLS

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 et de finition.

RÉCOLTE - VENDANGES

Mécanique avec machine à vendanger, équipée d'égrenneur.

VINIFICATION

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

Sans ajout de sulfite lors de la vinification et de la mise.

ÉLEVAGE

Élevage en cuves en inox.

ALC/VOL

13 %

FORMAT

75 cl

EMBALLAGE

6 bouteilles

PRODUCTION

10 000 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