



## Château La Mothe du Barry AOC Bordeaux Supérieur Cuvée Le Barry 2012

### ASSEMBLAGE

75 % Merlot  
25 % Cabernet Sauvignon

### ÂGE MOYEN DES VIGNES

35 ans

### DENSITÉ DE PLANTATION

5 000 pieds / ha

### SOLS

Coteaux argilo-calcaires

### RENDEMENTS

8 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 neuve chaque année, équipée d'égrenneur.

### VINIFICATION

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

### ÉLEVAGE

Élevage en fûts de chêne d'un vin pendant 12 mois.

### ALC/VOL

14,5 %

### FORMAT

75 cl  
150 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](mailto:vignobles.jduffau@orange.fr) / Site : [www.vignoblesjoelduffau.fr](http://www.vignoblesjoelduffau.fr)