



## Château La Mothe du Barry AOC Bordeaux Supérieur Cuvée Design 2014

### CÉPAGE

100 % Merlot

### ÂGE MOYEN DES VIGNES

35 ans

### DENSITÉ DE PLANTATION

5 000 pieds / ha

### SOLS

Coteaux argilo-calcaire

### 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, 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 fûts de chêne d'un vin pendant 12 mois.

### ALC/VOL

13,5 %

### FORMAT

75 cl

150 cl

### EMBALLAGE

6 ou 12 bouteilles

### PRODUCTION

10 000 bouteilles

