



Château Les Arromans AOC Bordeaux Rosé 2015

CÉPAGE

50 % Cabernet Franc - 50 % Merlot

ÂGE MOYEN DES VIGNES

15 ans

DENSITÉ DE PLANTATION

5 000 pieds / ha

SOLS

Argilo-calcaires

RENDEMENTS

10 à 12 grappes

LIEU

Moulon

TRAVAUX SPÉCIFIQUES

En conversion, viticulture de précision visant à respecter l'en (lutte biologique). Travail du sol.

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

Techniques traditionnelles : enherbement, ébourgeonnage, effeuillage mécanique.

RÉCOLTE - VENDANGES

Mécanique avec machine à vendanger, équipée d'égreneur.

VINIFICATION

Macération de 6 heures. Fermentation à 16°C

ÉLEVAGE

Cuves inox, mise en bouteilles au mois de décembre.

ALC/VOL

12,5 %

FORMAT

75 cl

EMBALLAGE

6 ou 12 bouteilles

PRODUCTION

10 000 bouteilles