

# LA MONDOTTE

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

AOC SAINT-EMILION GRAND CRU

Zertifiziert biologische Landwirtschaft durch FR-BIO-10 seit 2014.

## Weinberge

**Boden:** Ton-Kalk.

**Produktionsfläche:** 4,5 Hektar.

**Sortenbestand:** 75% Merlot, 25% Cabernet Franc.

**Durchschnittsalter der Rebstöcke:** 60 Jahre.

## Weinbereitung

**Weinlese:** Manuell in kleinen Behältern.

Doppelte Aussortierung vor und nach dem Abbeeren.

Kein Einmaischen. Ankunft der Ernte über ein Förderband.

**Weinbereitung:** Je nach Jahrgang 28 bis 35 Tage lang in thermoregulierten Holztanks.  
Extraktion durch pneumatische Pigeage.

**Malolaktische Gärung und Ausbau:** In 100% neuen Fässern auf feiner Hefe  
Schönung und Filtration, falls notwendig, je nach Jahrgang.

**Dauer des Ausbaus:** Durchschnittlich 18 Monate.

## Vermarktung

Über den Handelsplatz Bordeaux.



Vignobles Comtes von Neipperg