

CLOS DE L'ORATOIRE

GRAND CRU CLASSE

AOC SAINT-EMILION GRAND CRU

Weinberge

Boden: Ton-Kalk und „Molasse du Fronsadais“ am oberen Hang, Ton-Sand am Hangfuß.

Produktionsfläche: 13,07 Hektar.

Sortenbestand: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc.

Durchschnittsalter der Rebstöcke: 35 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 22 bis 30 Tage lang in thermoregulierten Holztanks.
Extraktion durch pneumatische Pigeage.

Malolaktische Gärung und Ausbau: In neuen Fässern (bis 80%) auf feiner Hefe.
Schönung und Filtration, falls notwendig, je nach Jahrgang.

Dauer des Ausbaus: 18 Monate.

Vermarktung

Über den Handelsplatz Bordeaux.



Vignobles Comtes von Neipperg