

LA MONDOTTE

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

AOC SAINT-EMILION GRAND CRU

Certifié Agriculture Biologique par FR-BIO-10.

Vignoble

Terroirs : Argilo-calcaire.

Surface en production : 4,5 ha.

Encépagement : 75 % Merlot, 25 % Cabernet Franc.

Âge moyen du vignoble : 60 ans.

Elaboration

Mode de vendanges : Manuelles, en cagettes.

Double tri avant et après éraflage.

Pas de foulage. Arrivée de la vendange par tapis convoyeur.

Vinification : En cuves bois thermorégulées de 28 à 35 jours selon les millésimes.

Extraction par pigeage pneumatique.

Fermentation malolactique et élevage : En barriques neuves (100 %) sur lies fines.

Collage et filtration si nécessaire, selon les millésimes.

Durée de l'élevage : 18 mois en moyenne.

Commercialisation

Par l'intermédiaire de la Place de Bordeaux.



Vignobles Comtes von Neipperg