

LA MONDOTTE

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

MILLESIME 2017

Certifié Agriculture Biologique par FR-BIO-10

Période de vendanges

14.09 – 29.09.2017

Rendement

26 hl/ha

Vinification

En cuves bois. Extraction par pigeage pneumatique. Cuvaision : 30 jours

Elevage

En barriques neuves (60 %), sur lies fines, pendant 15 mois. Pas de collage

Mise en bouteille

Au château, le 3 juin 2019

Assemblage

70 % Merlot

30 % Cabernet Franc

Degré

14 %



Vignobles Comtes von Neipperg