

LA MONDOTTE

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

MILLESIME 2018

Certifié Agriculture Biologique par FR-BIO-10

Période de vendanges

20.09 – 05.10.2018

Rendement

40 hl/ha

Vinification

En cuves bois. Extraction par pigeage pneumatique. Cuvaision : 35 jours

Elevage

En barriques neuves (70 %), sur lies fines, pendant 16 mois. Pas de collage

Mise en bouteille

Au château, les 11 et 12 juin 2020

Assemblage

75 % Merlot

25 % Cabernet Franc

Degré

14,5 %



Vignobles Comtes von Neipperg