

LA MONDOTTE

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

MILLESIME 2014

Premier millésime certifié Agriculture Biologique par FR-BIO-10

Période de vendanges

27.09 et 10.10.2014

Rendement

18 hl/ha

Vinification

En cuves bois. Extraction par pigeage pneumatique. Cuvaision : 38 jours

Elevage

En barriques neuves (100 %), sur lies fines, pendant 17 mois. Pas de collage

Mise en bouteille

Au château, le 14 juin 2016

Assemblage

80 % Merlot

20 % Cabernet Franc

Degré

14 %



Vignobles Comtes von Neipperg