

LA MONDOTTE

SAINT-EMILION

JAHRGANG 2003

Weinlese

18.09. und 27.09.2003

Ertrag

15 hl/ha

Weinbereitung

25 Tage lang in Holztanks. Extraktion durch pneumatische Pigeage

Weinausbau

18 Monate lang in 100% neuen Fässern auf feiner Hefe. Keine Schönung und Filtration

Flaschenabfüllung

Gutsabfüllung im Juni 2005

Verschnitt

75% Merlot

25% Cabernet Franc

Alkoholgehalt

14,5%



Vignobles Comtes von Neipperg