

CLOS DE L'ORATOIRE

GRAND CRU CLASSE

JAHRGANG 2001

Weinlese

04.10. – 12.10.2001

Ertrag

33 hl/ha

Weinbereitung

25 Tage lang in Holztanks. Extraktion durch pneumatische Pigeage

Weinausbau

18 Monate lang in 70% neuen Fässern auf feiner Hefe. Keine Schönung und Filtration

Flaschenabfüllung

Gutsabfüllung im Juni 2003

Verschnitt

90% Merlot

5% Cabernet Franc

5% Cabernet Sauvignon

Alkoholgehalt

13,5%



Vignobles Comtes von Neipperg