

# LA MONDOTTE

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

一等列级酒庄 / AOC 特级圣埃米利永

FR-BIO-10级别（法国品质）有机生态农业认证的第一个年份

## 葡萄园

土壤：黏土石灰岩土质

种植面积：4.5公顷

葡萄品种种植比例：75%梅洛，25%品丽珠

葡萄藤平均株龄：60年

## 葡萄酒酿造

**葡萄采摘**：手工采摘，用小筐装运。去梗前后进行两次葡萄甄选，无破皮程序，由传送带运输。

**酿制**：在有温控的木制酿酒罐中进行酒精发酵，根据年份的不同可持续28到35天，采用气压式压酒帽方式萃取。

**苹果酸乳酸发酵与陈酿**：全部在新橡木桶（100%）中进行，陈酿过程保留那些细腻的酒脚。不同的年份，如有必要，则对葡萄酒进行澄清和过滤的操作。

**陈酿期**：因年份而异，持续16至18个月不等。

## 产品销售

由波尔多酒商经销。



Vignobles Comtes von Neipperg