

LA MONDOTTE

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

MILLESIME 2016

Certifié Agriculture Biologique par FR-BIO-10

Période de vendanges

29.09 – 15.10.2016

Rendement

42 hl/ha

Vinification

En cuves bois. Extraction par pigeage pneumatique. Cuvaision : 33 jours

Elevage

En barriques neuves (70 %), sur lies fines, pendant 17 mois. Pas de collage

Mise en bouteille

Au château, le 28 mai 2018

Assemblage

80 % Merlot

20 % Cabernet Franc

Degré

14 %



Vignobles Comtes von Neipperg