

LA MONDOTTE

SAINT-EMILION

MILLESIME 2000

Période de vendanges
30.09 et 03.10.2000

Rendement
20 hl/ha

Vinification
En cuves bois. Extraction par pigeage pneumatique. Cuvaision : 30 jours

Elevage
En barriques neuves (100 %), sur lies fines, pendant 18 mois. Pas de collage, ni de filtration

Mise en bouteille
Au château, en juin 2002

Assemblage
80 % Merlot
20 % Cabernet Franc

Degré
13,5 %



Vignobles Comtes von Neipperg