

# LA MONDOTTE

SAINT-EMILION

## JAHRGANG 2004

### Weinlese

09.10., 13.10. und 20.10.2004

### Ertrag

30 hl/ha

### Weinbereitung

32 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 2006

### Verschnitt

80% Merlot

20% Cabernet Franc

### Alkoholgehalt

14%



Vignobles Comtes von Neipperg