

LA MONDOTTE

SAINT-EMILION

JAHRGANG 2006

Weinlese

02.10. und 04.10.2006

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 Mai 2008

Verschnitt

80% Merlot

20% Cabernet Franc

Alkoholgehalt

14%



Vignobles Comtes von Neipperg