

LA MONDOTTE

SAINT-EMILION

MILLESIME 2010

Période de vendanges
16.10 et 22.10.2010

Rendement
20 hl/ha

Vinification
En cuves bois. Extraction par pigeage pneumatique. Cuvaision : 35 jours

Elevage
En barriques neuves (100 %), sur lies fines, pendant 19 mois. Pas de collage, ni de filtration

Mise en bouteille
Au château, en mai 2012

Assemblage
80 % Merlot
20 % Cabernet Franc

Degré
15 %



Vignobles Comtes von Neipperg