

# CLOS DE L'ORATOIRE

GRAND CRU CLASSE

## JAHRGANG 2002

### Weinlese

28.09. – 06.10.2002

### Ertrag

27 hl/ha

### Weinbereitung

22 Tage lang in Holztanks. Extraktion durch pneumatische Pigeage

### Weinausbau

18 Monate lang in 80% neuen Fässern auf feiner Hefe. Keine Schönung und Filtration

### Flaschenabfüllung

Gutsabfüllung im Mai 2004

### Verschnitt

95% Merlot

5% Cabernet Franc

### Alkoholgehalt

13,5%



Vignobles Comtes von Neipperg