

CLOS DE L'ORATOIRE

GRAND CRU CLASSE

JAHRGANG 2003

Weinlese

15.09. – 25.09.2003

Ertrag

27 hl/ha

Weinbereitung

23 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 Juni 2005

Verschnitt

80% Merlot

15% Cabernet Franc

5% Cabernet Sauvignon

Alkoholgehalt

13,5%



Vignobles Comtes von Neipperg