

# LA MONDOTTE

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

**MILLESIME 2015**

Certifié Agriculture Biologique par FR-BIO-10

**Période de vendanges**

18.09 – 07.10.2015

**Rendement**

34 hl/ha

**Vinification**

En cuves bois. Extraction par pigeage pneumatique. Cuvaision : 33 jours

**Elevage**

En barriques neuves (80 %), sur lies fines, pendant 17 mois. Pas de collage

**Mise en bouteille**

Au château, le 21 juin 2017

**Assemblage**

85 % Merlot

15 % Cabernet Franc

**Degré**

14,5 %



**Vignobles Comtes von Neipperg**