

LA MONDOTTE

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

MILLESIME 2019

Certifié Agriculture Biologique par FR-BIO-10

Période de vendanges

19.09 – 07.10.2019

Rendement

51 hl/ha

Vinification

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

Elevage

En barriques neuves (70 %), sur lies fines, pendant 16 mois. Pas de collage

Mise en bouteille

Au château, les 10 et 11 juin 2021

Assemblage

79 % Merlot

21 % Cabernet Franc

Degré

14,5 %



Vignobles Comtes von Neipperg