

LA MONDOTTE

SAINT-EMILION

MILLESIME 1999

Période de vendanges

03.10.1999

Rendement

20 hl/ha

Vinification

En cuves bois. Extraction par pigeage pneumatique. Cuvaision : 28 jours

Elevage

En barriques neuves (100 %), sur lies fines, pendant 18 mois. Pas de collage, ni de filtration

Mise en bouteille

Au château, en juin 2001

Assemblage

85 % Merlot

15 % Cabernet Franc

Degré

13,5 %



Vignobles Comtes von Neipperg