

# LA MONDOTTE

SAINT-EMILION

## MILLESIME 2002

### Période de vendanges

03.10.2002

### Rendement

10 hl/ha

### Vinification

En cuves bois. Extraction par pigeage pneumatique. Cuvaision : 24 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 2004

### Assemblage

85 % Merlot

15 % Cabernet Franc

### Degré

13 %



Vignobles Comtes von Neipperg