

# LA MONDOTTE

SAINT-EMILION

## MILLESIME 2003

### Période de vendanges

18 et 27.09.2003

### Rendement

15 hl/ha

### Vinification

En cuves bois. Extraction par pigeage pneumatique. Cuvaision : 25 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 2005

### Assemblage

75 % Merlot

25 % Cabernet Franc

### Degré

14,5 %



Vignobles Comtes von Neipperg