

# LA MONDOTTE

SAINT-EMILION

## MILLESIME 2004

**Période de vendanges**  
09, 13 et 20.10.2004

**Rendement**  
30 hl/ha

**Vinification**  
En cuves bois. Extraction par pigeage pneumatique. Cuvaision : 32 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 2006

**Assemblage**  
80 % Merlot  
20 % Cabernet Franc

**Degré**  
14 %



**Vignobles Comtes von Neipperg**