

# LA MONDOTTE

SAINT-EMILION

## MILLESIME 2009

### Période de vendanges

06.10 et 13.10.2009

### Rendement

17 hl/ha

### Vinification

En cuves bois. Extraction par pigeage pneumatique. Cuvaision : 35 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 2011

### Assemblage

80 % Merlot

20 % Cabernet Franc

### Degré

14,5 %



Vignobles Comtes von Neipperg