

# CLOS DE L'ORATOIRE

GRAND CRU CLASSE

**MILLESIME 2001**

**Période de vendanges**  
04.10 – 12.10.2001

**Rendement**  
33 hl/ha

**Vinification**  
En cuves bois. Extraction par pigeage pneumatique. Cuvaision : 25 jours

**Elevage**  
En barriques neuves (70 %), sur lies fines, pendant 18 mois. Pas de collage, ni de filtration

**Mise en bouteille**  
Au château, en juin 2003

**Assemblage**  
90 % Merlot  
5 % Cabernet Franc  
5 % Cabernet Sauvignon

**Degré**  
13,5 %



**Vignobles Comtes von Neipperg**