

CLOS DE L'ORATOIRE

GRAND CRU CLASSE

MILLESIME 2002

Période de vendanges

28.09 – 06.10.2002

Rendement

27 hl/ha

Vinification

En cuves bois. Extraction par pigeage pneumatique. Cuvaision : 22 jours

Elevage

En barriques neuves (80 %), sur lies fines, pendant 18 mois. Pas de collage, ni de filtration

Mise en bouteille

Au château, en mai 2004

Assemblage

95 % Merlot

5 % Cabernet Franc

Degré

13,5 %



Vignobles Comtes von Neipperg