

# CLOS DE L'ORATOIRE

GRAND CRU CLASSE

**MILLESIME 2003**

**Période de vendanges**

15.09 – 25.09.2003

**Rendement**

27 hl/ha

**Vinification**

En cuves bois. Extraction par pigeage pneumatique. Cuvaision : 23 jours

**Elevage**

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

**Mise en bouteille**

Au château, en juin 2005

**Assemblage**

80 % Merlot

15 % Cabernet Franc

5 % Cabernet Sauvignon

**Degré**

13,5 %



**Vignobles Comtes von Neipperg**