

# CLOS DE L'ORATOIRE

GRAND CRU CLASSE

AOC SAINT-EMILION GRAND CRU

## Vignoble

**Terroirs** : Argilo-calcaire et molasse de Fronsac en haut de côte ; argilo-sableux en pied de côte

**Surface en production** : 13,07 ha

**Encépagement** : 90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc

**Âge moyen du vignoble** : 35 ans

## Elaboration

**Mode de vendanges** : manuelles, en cagettes  
Double tri avant et après éraflage  
Pas de foulage. Arrivée de la vendange par tapis convoyeur

**Vinification** : en cuves de bois thermorégulées de 22 à 30 jours selon les millésimes  
Extraction par pigeage pneumatique

**Fermentation malolactique et élevage** : en barriques neuves (de 80 à 100 %) sur lies fines  
Collage et filtration si nécessaire, selon les millésimes

**Durée de l'élevage** : 15 à 20 mois

## Commercialisation

Par l'intermédiaire de la Place de Bordeaux



**Vignobles Comtes von Neipperg**

# CLOS DE L'ORATOIRE

GRAND CRU CLASSE

MILLESIME 2012

Période de vendanges

11.10 – 22.10.2012

Rendement

25 hl/ha

Vinification

En cuves bois. Extraction par pigeage pneumatique. Cuvaision : 30 jours

Elevage

En barriques neuves (60 %), sur lies fines

Assemblage

90 % Merlot

10 % Cabernet Franc



Vignobles Comtes von Neipperg