

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