

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 : 80 % Merlot, 20 % 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 bois thermorégulées de 22 à 30 jours selon les millésimes.

Extraction par pigeage pneumatique.

Fermentation malolactique et élevage : En barriques neuves (jusqu'à 80%) sur lies fines.

Collage et filtration si nécessaire, selon les millésimes.

Durée de l'élevage : 18 mois.

Commercialisation

Par l'intermédiaire de la Place de Bordeaux.



Vignobles Comtes von Neipperg