

# LA MONDOTTE

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

AOC SAINT-EMILION GRAND CRU

## Vignoble

**Terroirs** : argilo-calcaire

**Surface en production** : 4,5 ha

**Encépagement** : 75 % Merlot, 25 % Cabernet Franc

**Âge moyen du vignoble** : 55 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 20 à 30 jours selon les millésimes

Extraction par pigeage pneumatique

**Fermentation malolactique et élevage** : en barriques neuves (100 %) sur lies fines

Collage et filtration si nécessaire, selon les millésimes

**Durée de l'élevage** : 16 à 20 mois selon les millésimes

## Commercialisation

Par l'intermédiaire de la Place de Bordeaux



Vignobles Comtes von Neipperg