

# LA MONDOTTE

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

AOC SAINT-EMILION GRAND CRU

Certifié Agriculture Biologique par FR-BIO-10.

## Vignoble

**Terroirs :** Argilo-calcaire.

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

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

**Âge moyen du vignoble :** 60 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 thermo-régulées de 28 à 35 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 :** 18 mois en moyenne.

## Commercialisation

Par l'intermédiaire de la Place de Bordeaux.



Vignobles Comtes von Neipperg

# LA MONDOTTE

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

**MILLESIME 2015**

Certifié Agriculture Biologique par FR-BIO-10.

Période de vendanges  
18.09 - 07.10.2015

Rendement  
34 hl/ha

Vinification  
En cuves bois. Extraction par pigeage pneumatique. Cuvaison : 33 jours.

Elevage  
En barriques neuves (80 %), sur lies fines.

Assemblage  
85 % Merlot  
15 % Cabernet Franc



**Vignobles Comtes von Neipperg**