



LA MONDOTTE
Saint-Emilion

SCEV Comtes de Neipperg
BP 34
F-33330 Saint-Emilion

Tél. (33) 05.57.24.71.33

Fax (33) 05.57.24.67.95

info@neipperg.com / www.neipperg.com

AOC : Saint-Emilion.

Couleur : rouge.

Vignoble

Terroir : argilo-calcaire.

Surface en production : 4,5 ha.

Rendement moyen : 20 hl/ha.

Encépagement : 75 % Merlot, 25 % Cabernet Franc.

Age moyen du vignoble : 50 ans.

Elaboration

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 pendant 29 jours environ. Extraction par pigeage pneumatique.

Fermentation malolactique et élevage : en barriques neuves (100 %) sur lie fine. Pas de collage, ni de filtration.

Durée de l'élevage : 18 à 24 mois.

Commercialisation

Par l'intermédiaire de la Place de Bordeaux. Aucune vente directe.