



**CLOS DE L'ORATOIRE**  
*Saint-Emilion Grand Cru Classé*

SC Château Peyreau  
BP 34  
F-33330 Saint-Emilion

Tél. (33) 05.57.24.71.33

Fax (33) 05.57.24.67.95

[info@neipperg.com](mailto:info@neipperg.com) / [www.neipperg.com](http://www.neipperg.com)

AOC : Saint-Emilion Grand Cru.

Couleur : rouge.

***Vignoble***

---

Terroirs : argilo-calcaire et molasse de Fronsac en haut de côte ; argilo-sableux en pied de côte.

Surface en production : 10,32 ha.

Encépagement : 90 % Merlot, 5 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon.

Age moyen du vignoble : 35 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 de 22 à 30 jours selon les millésimes. Extraction par pigeage pneumatique.

Fermentation malolactique et élevage : en barriques neuves (de 80 à 100 %) sur lie fine. Pas de collage, ni de filtration.

Durée de l'élevage : 14 à 18 mois.

***Commercialisation***

---

Par l'intermédiaire de la Place de Bordeaux.