

Vignobles  
Comtes von Neipperg



MILLESIME 2025

**LES ROUGES**

**CLOS MARSALETTE ROUGE** (*Pessac-Léognan*)

Dates de vendanges / Harvest dates : 09/09 – 19/09/2025

Rendement / Yield : 20 hl/ha

Assemblage / Blend : 39% Merlot - 60% Cabernet Sauvignon – 1% Cabernet Franc

Temps de cuvaison / Vatting time : 22 jours / days

Barriques neuves / New oak barrels : 25%

Degré potentiel / Potential alcohol content : 13,5%

**CHATEAU D'AIGUILHE** (*Castillon - Côtes de Bordeaux*)

Dates de vendanges / Harvest dates : 06/09 – 22/09/2025

Rendement / Yield : 30 hl/ ha

Assemblage / Blend : 80% Merlot - 20% Cabernet Franc

Temps de cuvaison / Vatting time : 26 jours / days

Barriques neuves / New oak barrels : 20%

Degré potentiel / Potential alcohol content : 13,5%

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

*Certifié AB par FR-BIO-10 / Organic certified by FR-BIO-10*

Dates de vendanges / Harvest dates : 10/09 – 22/09/2025

Rendement / Yield: 34 hl/ha

Assemblage / Blend : 80% Merlot - 20% Cabernet Franc

Temps de cuvaison / Vatting time : 26 jours / days

Barriques neuves / New oak barrels : 20%

Degré potentiel / Potential alcohol content : 13,5%

**CHATEAU CANON LA GAFFELIERE** (Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé)  
Certifié AB par FR-BIO-10 / Organic certified by FR-BIO-10

Dates de vendanges / Harvest dates : 16/09 – 19/09/2025  
Rendement / Yield : 35 hl/ha  
Assemblage / Blend : 40% Merlot - 45% Cabernet Franc - 15% Cabernet Sauvignon  
Temps de cuvaison / Vatting time : 30 jours / days  
Barriques neuves / New oak barrels : 30%  
Degré potentiel / Potential alcohol content : 13%

**LA MONDOTTE** (Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé)  
Certifié AB par FR-BIO-10 / Organic certified by FR-BIO-10

Dates de vendanges / Harvest dates : 05/09 – 19/09/2025  
Rendement / Yield : 26 hl/ha  
Assemblage / Blend : 70% Merlot - 30% Cabernet Franc  
Temps de cuvaison / Vatting time : 24 jours / days  
Barriques neuves / New oak barrels : 30%  
Degré potentiel / Potential alcohol content : 13,5%

## LES BLANCS

**CLOS MARSALETTE BLANC** (Pessac-Léognan)

Dates de vendanges / Harvest dates : 02/09 – 03/09/2025  
Rendement / Yield : 25 hl/ha  
Assemblage / Blend : 60% Sauvignon Blanc – 40% Sémillon Barriques  
neuves / New oak barrels : 20%  
Degré / Alcohol content : 12,5%

**LE BLANC D'AIGUILHE** (Bordeaux Blanc) – Bottled on 25/03/2026

Dates de vendanges / Harvest dates : 19/08 – 25/08/2025  
Rendement / Yield : 20 hl/ha  
Assemblage / Blend : 100% Sauvignon Blanc  
Barriques neuves / New oak barrels : 20%  
Degré / Alcohol content : 13%