

CLOS MARSALETTE

P E S S A C - L E O G N A N

CLOS MARSALETTE ROT JAHRGANG 2013

Weinlese

01.10. – 10.10.2013

Ertrag

25 hl/ha

Weinbereitung

20 Tage lang in Holz- und Betontanks. Extraktion durch Pigeage

Weinausbau

18 Monate lang in 50% neuen Fässern auf feiner Hefe

Flaschenabfüllung

Gutsabfüllung am 24. und 25. Juni 2015

Verschnitt

55% Merlot

43% Cabernet Sauvignon

2% Cabernet Franc

Alkoholgehalt

13,5%



Vignobles Comtes von Neipperg