

# CLOS MARSALETTE

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

## CLOS MARSALETTE ROT JAHRGANG 2014

### Weinlese

29.09. – 10.10.2014

### Ertrag

43 hl/ha

### Weinbereitung

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

### Weinausbau

18 Monate lang in 40% neuen Fässern auf feiner Hefe

### Flaschenabfüllung

Gutsabfüllung am 4. Und 5. Juli 2016

### Verschnitt

60% Merlot

38% Cabernet Sauvignon

2% Cabernet Franc

### Alkoholgehalt

13,5%



Vignobles Comtes von Neipperg