

# CLOS MARSALETTE

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

## 玛丝乐酒庄

AOC级 - 佩萨克-雷奥良产区

### 葡萄园

土壤：砂砾石土质

种植面积：12.30公顷（红葡萄），1.3公顷（白葡萄）

葡萄品种：红葡萄酒品种：50%梅鹿辄，48%赤霞珠，2%品丽珠。

白葡萄酒品种：65%长相思，35%赛美蓉

平均株龄：20年

### 葡萄酒酿造

葡萄采摘：手工采摘，用小筐装运，在去梗前后进行两次分拣，  
无破皮程序，分拣后由传送带运输

酿造：红葡萄酒在温控木制及混凝土酒罐中酿造，白葡萄酒在温控不锈钢酒罐中酿造。

苹果酸乳酸发酵和陈酿：红葡萄酒：在橡木桶中进行（其中新橡木桶的比例为50%），  
对那些细腻的酒渣进行苹果酸乳酸发酵，陈酿15到18个月；

白葡萄酒：在橡木桶中进行（其中新橡木桶的比例为30%），  
对那些细腻的酒渣进行苹果酸乳酸发酵，陈酿6到9个月。

### 产品销售

由波尔多酒商经销。



Vignobles Comtes von Neipperg