

CLOS MARSALETTE

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

CLOS MARSALETTE BLANC MILLESIME 2012

Période de vendanges

19.09 – 21.09.2012

Rendement

43 hl/ha

Vinification

En cuves inox

Elevage

En cuves inox et barriques neuves (30 %), sur lies fines, pendant 9 mois

Mise en bouteille

Au château, le 10 juin 2013

Assemblage

57 % Sauvignon

43 % Sémillon

Degré

13,5 %



Vignobles Comtes von Neipperg