

CLOS MARSALETTE

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

CLOS MARSALETTE BLANC MILLESIME 2013

Période de vendanges

26 et 27.09.2013

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 12 juin 2014

Assemblage

50 % Sauvignon

50 % Sémillon

Degré

12,5 %



Vignobles Comtes von Neipperg