

# CLOS MARSALETTE

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

## CLOS MARSALETTE ROUGE MILLESIME 2015

### Période de vendanges

21.09 – 05.10.2015

### Rendement

40 hl/ha

### Vinification

En cuves bois et béton. Extraction par pigeage. Cuvaison : 22 jours

### Elevage

En barriques neuves (40 %), sur lies fines pendant 18 mois

### Mise en bouteille

Au château, du 10 au 13 juillet 2017

### Assemblage

50 % Merlot

48 % Cabernet Sauvignon

2 % Cabernet Franc

### Degré

13,5 %



Vignobles Comtes von Neipperg