

CLOS MARSALETTE

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

CLOS MARSALETTE ROUGE MILLESIME 2016

Période de vendanges

04.10 – 18.10.2016

Rendement

40 hl/ha

Vinification

En cuves bois et béton. Extraction par pigeage. Cuvaison : 28 jours

Elevage

En barriques neuves (35 %), sur lies fines pendant 18 mois

Mise en bouteille

Au château, du 25 au 27 juin 2018

Assemblage

53 % Merlot
45 % Cabernet Sauvignon
2 % Cabernet Franc

Degré

13 %



Vignobles Comtes von Neipperg