

# CLOS MARSALETTE

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

## CLOS MARSALETTE ROUGE MILLESIME 2019

### Période de vendanges

20.09 – 05.10.2019

### Rendement

54 hl/ha

### Vinification

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

### Elevage

En barriques neuves (35 %), sur lies fines pendant 12 mois

### Mise en bouteille

Au château, le 8 juin 2021

### Assemblage

50 % Merlot

49 % Cabernet Sauvignon

1 % Cabernet Franc

### Degré

14,5 %



Vignobles Comtes von Neipperg