

# CLOS MARSALETTE

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

## CLOS MARSALETTE ROUGE MILLESIME 2002

### Période de vendanges

25.09 et 29.09.2002

### Rendement

22 hl/ha

### Vinification

En cuves bois et béton. Extraction par pigeage. Cuvaison : 24 jours

### Elevage

En barriques neuves (50 %), sur lies fines, pendant 18 mois.

### Mise en bouteille

Au château, en mai 2004

### Assemblage

45 % Merlot

50 % Cabernet Sauvignon

5 % Cabernet Franc

### Degré

13 %



Vignobles Comtes von Neipperg