

# CLOS MARSALETTE

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

## CLOS MARSALETTE ROT JAHRGANG 2003

### Weinlese

19.09. und 25.09.2003

### Ertrag

18 hl/ha

### Weinbereitung

23 Tage lang in Holz- und Betontanks. Extraktion durch Pigeage

### Weinausbau

18 Monate lang in 50% neuen Fässern auf feiner Hefe

### Flaschenabfüllung

Gutsabfüllung im Mai 2005

### Verschnitt

45% Merlot

50% Cabernet Sauvignon

5% Cabernet Franc

### Alkoholgehalt

13%



Vignobles Comtes von Neipperg