

CLOS MARSALETTE

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

CLOS MARSALETTE ROUGE MILLESIME 2004

Période de vendanges

24.09 et 01.10.2004

Rendement

30 hl/ha

Vinification

En cuves bois et béton. Extraction par pigeage. Cuvaison : 26 jours

Elevage

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

Mise en bouteille

Au château, en mai 2006

Assemblage

50 % Merlot

50 % Cabernet Sauvignon

Degré

13 %



Vignobles Comtes von Neipperg