

# CLOS MARSALETTE

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

## CLOS MARSALETTE ROUGE MILLESIME 2008

**Période de vendanges**

08.10 et 15.10.2008

**Rendement**

18 hl/ha

**Vinification**

En cuves bois et béton. Extraction par pigeage. Cuvaison : 21 jours

**Elevage**

En barriques neuves (50 %), sur lies fines, pendant 16 mois.

**Mise en bouteille**

Au château, en mars 2010

**Assemblage**

40 % Merlot

55 % Cabernet Sauvignon

5 % Cabernet Franc

**Degré**

13,5 %



**Vignobles Comtes von Neipperg**