

CLOS MARSALETTE

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

CLOS MARSALETTE ROUGE MILLESIME 2010

Période de vendanges

01.10 – 14.10.2010

Rendement

34 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 2012

Assemblage

45 % Merlot

50 % Cabernet Sauvignon

5 % Cabernet Franc

Degré

13,5 %



Vignobles Comtes von Neipperg