

CLOS MARSALETTE

PESSAC-LEOGNAN

玛丝乐酒庄

佩萨克-雷欧酿法定产区

玛丝乐酒庄/干红葡萄酒

年份 2005

采摘日期:

2005年9月20日和30日

产量:

25百升/公顷

酿造方式:

在橡木和水泥酿酒罐中进行酒精发酵，手工踩皮压酒帽进行萃取，罐内25天。

葡萄酒陈酿:

在法国橡木桶（50%新桶）中带酒泥陈酿18个月。

装瓶:

2007年5月于酒庄内装瓶。

调配比例:

50%赤霞珠

45%梅乐

5%品丽珠

酒精度:

13%



Vignobles Comtes von Neipperg