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 2007

采摘日期：
2007 年 9 月 20 日至 10 月 5 日

产量：
35 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 21 天。

葡萄酒陈酿：
在法国橡木桶（60%新桶）中带酒泥陈酿 18 个月。

装瓶：
2009 年 3 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

BP 34 - F-33330 Saint-Emilion - Tél. +33 (0)5.57.24.71.33 - Fax +33 (0)5.57.24.67.95
info@neipperg.com - www.neipperg.com