

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 2008

采摘日期:

2008 年 10 月 8 日和 15 日

产量:

18 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（50%新桶）中带酒泥陈酿 16 个月。

装瓶:

2010 年 3 月于酒庄内装瓶。

调配比例:

55% 赤霞珠

40% 梅乐

5% 品丽珠

酒精度:

13.5%



Vignobles Comtes von Neipperg