

# 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 2011

采摘日期:

2011年9月9日和19日

产量:

42百升/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（40%新桶）中带酒泥陈酿18个月。

装瓶:

2013年6月10-11日于酒庄内装瓶。

调配比例:

56%赤霞珠

40%梅乐

4%品丽珠

酒精度:

13.5%



Vignobles Comtes von Neipperg