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 2014

采摘日期：
2014 年 9 月 22 日至 10 月 10 日

产量：
43 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：
2016 年 7 月 4-7 日于酒庄内装瓶。

调配比例：
38%赤霞珠
60% 梅乐
2%品丽珠

酒精度：
13.5%

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