

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 2015

采摘日期:

2015 年 9 月 21 日至 10 月 5 日

产量:

40 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 22 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:

2017 年 7 月 10-13 日于酒庄内装瓶。

调配比例:

48% 赤霞珠

50% 梅乐

2% 品丽珠

酒精度:

13.5%



Vignobles Comtes von Neipperg