

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 2017

采摘日期:

2017 年 9 月 14-25 日

产量:

22 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 23 天。

葡萄酒陈酿:

在法国橡木桶（40%新桶）中带酒泥陈酿 12 个月。

装瓶:

2019 年 6 月 14 日于酒庄内装瓶。

调配比例:

70% 赤霞珠

25% 梅乐

5% 品丽珠

酒精度:

13%



Vignobles Comtes von Neipperg