

# 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 2018

采摘日期:

2018年9月12日至10月5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23天。

葡萄酒陈酿:

在法国橡木桶（45%新桶）中带酒泥陈酿12个月。

装瓶:

2020年7月6-8日于酒庄内装瓶。

调配比例:

55%赤霞珠

45%梅乐

酒精度:

14%



Vignobles Comtes von Neipperg