

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 2019

采摘日期:

2019 年 9 月 20 日至 10 月 5 日

产量:

54 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 28 天。

葡萄酒陈酿:

在法国橡木桶（35%新桶）中带酒泥陈酿 12 个月。

装瓶:

2021 年 6 月 8 日于酒庄内装瓶。

调配比例:

50% 赤霞珠

49% 梅乐

1% 品丽珠

酒精度:

14.5%



Vignobles Comtes von Neipperg