

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 2020

采摘日期:

2020年9月14-18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21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:

2022年7月12日于酒庄内装瓶。

调配比例:

58%赤霞珠

40%梅乐

2%品丽珠

酒精度:

14%



Vignobles Comtes von Neipperg