

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 2021

采摘日期:

2021年9月22日至10月10日

产量:

45百升/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（25%新桶）中带酒泥陈酿18个月。

装瓶:

2023年7月17-21日于酒庄内装瓶。

调配比例:

55%赤霞珠

44%梅乐

1%品丽珠

酒精度:

13%



Vignobles Comtes von Neipperg