

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 2022

采摘日期:

2022 年 9 月 22 日至 10 月 7 日

产量:

34 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（30%新桶）中带酒泥陈酿，之后入水泥罐共 18 个月。

装瓶:

2024 年 7 月 15-17 日于酒庄内装瓶。

调配比例:

49% 赤霞珠

50% 梅乐

1% 品丽珠

酒精度:

13%



Vignobles Comtes von Neipperg