

CLOS MARSALETTE

P E S S A C - L E O G N A N

AOC PESSAC-LEOGNAN

Vignoble

Terroirs : Graves.

Surface en production : 12,30 ha (rouge), 1,30 ha (blanc).

Encépagement (rouge) : 50 % Merlot, 48 % Cabernet Sauvignon, 2 % Cabernet Franc.

Encépagement (blanc) : 65 % Sauvignon, 35 % Sémillon.

Âge moyen du vignoble : 20 ans

Elaboration

Mode de vendanges : Manuelles, en cagettes.

Double tri avant et après éraflage.

Pas de foulage. Arrivée de la vendange par tapis convoyeur.

Vinification (rouge) : En cuves bois et béton thermorégulées.

Vinification (blanc) : En cuves inox thermorégulées.

Fermentation malolactique et élevage (rouge) : En barriques neuves (50 %) sur lies fines, de 15 à 18 mois.

Fermentation malolactique et élevage (blanc) : En cuves inox et barriques neuves (30 %) sur lies fines, de 6 à 9 mois.

Commercialisation

Par l'intermédiaire de la Place de Bordeaux.



Vignobles Comtes von Neipperg