

CLOS MARSALETTE

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

CLOS MARSALETTE BLANC MILLESIME 2016

Période de vendanges

16 et 19.09.2016

Rendement

45 hl/ha

Vinification

En cuves inox

Elevage

En cuves inox (25 %) et barriques (neuves 30 %), sur lies fines, pendant 8 mois

Mise en bouteille

Au château, le 21 avril 2017

Assemblage

60 % Sauvignon

40 % Sémillon

Degré

12,5 %



Vignobles Comtes von Neipperg