

CLOS MARSALETTE

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

CLOS MARSALETTE BLANC MILLESIME 2017

Période de vendanges

13.09.2017

Rendement

7 hl/ha

Vinification

En cuves inox

Elevage

En barriques (neuves 30 %), sur lies fines, pendant 9 mois

Mise en bouteille

Au château, le 28 juin 2018

Assemblage

80 % Sauvignon

20 % Sémillon

Degré

13,5 %



Vignobles Comtes von Neipperg