

CLOS MARSALETTE

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

CLOS MARSALETTE BLANC MILLESIME 2018

Période de vendanges

11 et 12.09.2018

Rendement

46 hl/ha

Vinification

En cuves inox

Elevage

En cuves inox (25 %) et barriques (neuves 30 %), sur lies fines, pendant 10 mois

Mise en bouteille

Au château, le 10 juillet 2019

Assemblage

55 % Sauvignon

45 % Sémillon

Degré

12,5 %



Vignobles Comtes von Neipperg