

CLOS MARSALETTE

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

CLOS MARSALETTE BLANC MILLESIME 2020

Période de vendanges

24.08 – 26.08.2020

Rendement

26,5 hl/ha

Vinification

En cuves inox

Elevage

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

Mise en bouteille

Au château, le 31 mai 2021

Assemblage

60 % Sauvignon

40 % Sémillon

Degré

12,5 %



Vignobles Comtes von Neipperg