

CLOS MARSALETTE

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

CLOS MARSALETTE BLANC MILLESIME 2022

Période de vendanges

14.09 – 15.09.2022

Rendement

45 hl/ha

Vinification

En cuves inox

Elevage

En cuves inox (30 %) et barriques (neuves 25 %), sur lies fines, pendant 9 mois

Mise en bouteille

Au château, le 5 mai 2023

Assemblage

55 % Sauvignon

45 % Sémillon

Degré

12,5 %



Vignobles Comtes von Neipperg