

CLOS MARSALETTE

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

CLOS MARSALETTE ROUGE MILLESIME 2012

Période de vendanges

02.10 – 11.10.2012

Rendement

35 hl/ha

Vinification

En cuves bois et béton. Extraction par pigeage. Cuvaison : 21 jours

Elevage

En barriques neuves (50 %), sur lies fines pendant 18 mois

Mise en bouteille

Au château, en juin 2014

Assemblage

35 % Merlot

60 % Cabernet Sauvignon

5 % Cabernet Franc

Degré

13 %



Vignobles Comtes von Neipperg