

CLOS MARSALETTE

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

CLOS MARSALETTE ROUGE MILLESIME 2014

Période de vendanges

22.09 – 10.10.2014

Rendement

43 hl/ha

Vinification

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

Elevage

En barriques neuves (40 %), sur lies fines pendant 18 mois

Mise en bouteille

Au château, du 4 au 7 juillet 2016

Assemblage

60 % Merlot

38 % Cabernet Sauvignon

2 % Cabernet Franc

Degré

13,5 %



Vignobles Comtes von Neipperg