

CLOS MARSALETTE

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

CLOS MARSALETTE ROUGE MILLESIME 2017

Période de vendanges

14.09 – 25.09.2017

Rendement

22 hl/ha

Vinification

En cuves bois et béton. Extraction par pigeage. Cuvaison : 23 jours

Elevage

En barriques neuves (40 %), sur lies fines pendant 12 mois

Mise en bouteille

Au château, le 14 juin 2019

Assemblage

25 % Merlot

70 % Cabernet Sauvignon

5 % Cabernet Franc

Degré

13 %



Vignobles Comtes von Neipperg