

CLOS MARSALETTE

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

CLOS MARSALETTE ROUGE MILLESIME 2018

Période de vendanges

12.09 – 05.10.2018

Rendement

42 hl/ha

Vinification

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

Elevage

En barriques neuves (45 %), sur lies fines pendant 12 mois

Mise en bouteille

Au château, du 6 au 8 juillet 2020

Assemblage

45 % Merlot
55 % Cabernet Sauvignon

Degré

14 %



Vignobles Comtes von Neipperg