

# CLOS MARSALETTE

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

## CLOS MARSALETTE ROUGE MILLESIME 2022

### Période de vendanges

22.09 – 07.10.2022

### Rendement

34 hl/ha

### Vinification

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

### Elevage

En barriques (neuves 30 %) sur lies fines et en cuves, pendant 18 mois

### Mise en bouteille

Au château, du 15 au 17 juillet 2024

### Assemblage

50 % Merlot

49 % Cabernet Sauvignon

1 % Cabernet Franc

### Degré

13 %



Vignobles Comtes von Neipperg