

# CLOS MARSALETTE

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

## CLOS MARSALETTE ROUGE MILLESIME 2003

**Période de vendanges**

19.09 et 25.09.2003

**Rendement**

18 hl/ha

**Vinification**

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

**Elevage**

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

**Mise en bouteille**

Au château, en mai 2005

**Assemblage**

45 % Merlot

50 % Cabernet Sauvignon

5 % Cabernet Franc

**Degré**

13 %



**Vignobles Comtes von Neipperg**