

CLOS MARSALETTE

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

CLOS MARSALETTE ROUGE MILLESIME 2006

Période de vendanges

22.09 – 06.10.2006

Rendement

35 hl/ha

Vinification

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

Elevage

En barriques neuves (60 %), sur lies fines, pendant 18 mois.

Mise en bouteille

Au château, en juin 2008

Assemblage

45 % Merlot

50 % Cabernet Sauvignon

5 % Cabernet Franc

Degré

13 %



Vignobles Comtes von Neipperg