

CLOS MARSALETTE

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

CLOS MARSALETTE ROUGE MILLESIME 2007

Période de vendanges

20.09 – 05.10.2007

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 16 mois

Mise en bouteille

Au château, en mars 2009

Assemblage

45 % Merlot

50 % Cabernet Sauvignon

5 % Cabernet Franc

Degré

13 %



Vignobles Comtes von Neipperg