

CLOS MARSALETTE

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

CLOS MARSALETTE ROUGE MILLESIME 2009

Période de vendanges

28.09 et 16.10.2009

Rendement

40 hl/ha

Vinification

En cuves bois et béton. Extraction par pigeage. Cuvaison : 26 jours

Elevage

En barriques neuves (50 %), sur lies fines, pendant 16 mois

Mise en bouteille

Au château, en mars 2011

Assemblage

40 % Merlot

60 % Cabernet Sauvignon

Degré

13 %



Vignobles Comtes von Neipperg