

CLOS MARSALETTE

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

CLOS MARSALETTE ROUGE MILLESIME 2011

Période de vendanges

09.09 et 19.09.2011

Rendement

42 hl/ha

Vinification

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

Elevage

En barriques neuves (40 %), sur lies fines pendant 18 mois

Mise en bouteille

Au château, les 10 et 11 juin 2013

Assemblage

40 % Merlot

56 % Cabernet Sauvignon

4 % Cabernet Franc

Degré

13,5 %



Vignobles Comtes von Neipperg