

# CLOS MARSALETTE

PESSAC-LEOGNAN

AOC PESSAC-LEOGNAN

## Vignoble

**Terroirs :** graves

**Surface en production :** 5,46 ha (rouge), 1,30 ha (blanc)

**Encépagement (rouge) :** 35 % Merlot, 60 % Cabernet Sauvignon, 5 % Cabernet Franc

**Encépagement (blanc) :** 65 % Sauvignon, 35 % Sémillon

**Âge moyen du vignoble :** 20 ans

## Elaboration

**Mode de vendanges :** manuelles, en cagettes

Double tri avant et après éraflage

Pas de foulage. Arrivée de la vendange par tapis convoyeur

**Vinification (rouge) :** en cuves de bois et béton thermorégulées

**Vinification (blanc) :** en cuves inox thermorégulées

**Fermentation malolactique et élevage (rouge) :** en barriques neuves (50 %) sur lies fines, de 15 à 18 mois

**Fermentation malolactique et élevage (blanc) :** en barriques neuves (50 %) sur lies fines, de 6 à 9 mois

## Commercialisation

Par l'intermédiaire de la Place de Bordeaux



Vignobles Comtes von Neipperg

# CLOS MARSALETTE

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

## CLOS MARSALETTE MILLESIME 2012

### Période de vendanges

02.10 et 11.10.2012 (Rouge)

19.09 et 21.09.2012 (Blanc)

### Rendement

35 hl/ha (Rouge)

43 hl/ha (Blanc)

### Vinification

En cuves bois et béton. Extraction par pigeage. Cuvaision : 21 jours (Rouge)

### Elevage

En barriques neuves (50 %), sur lies fines (Rouge)

En cuves (20%) et barriques (neuves 40 %) (Blanc)

### Assemblage

60 % Cabernet Sauvignon - 35 % Merlot - 5 % Cabernet Franc (Rouge)

65 % Sauvignon – 35 % Sémillon (Blanc)



Vignobles Comtes von Neipperg