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

BP 34 - F-33330 Saint-Emilion - Tél. +33 (0)5.57.24.71.33 - Fax +33 (0)5.57.24.67.95
info@neipperg.com - www.neipperg.com

CLOS MARSALETTE

PESSAC-LEOGNAN

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. Cuvaison : 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

BP 34 - F-33330 Saint-Emilion - Tél. +33 (0)5 57 24 71 33 - Fax +33 (0)5 57 24 67 95
info@neipperg.com - www.neipperg.com