

# CLOS MARSALETTE

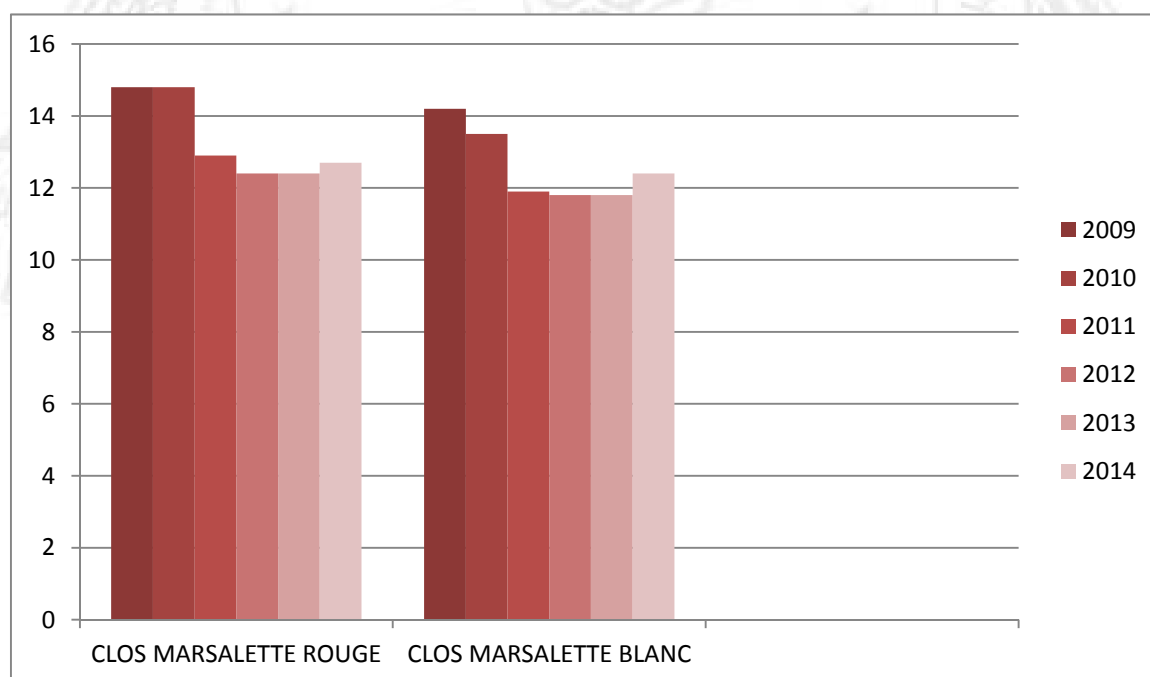
PESSAC-LEOGNAN

Primeurs

Prix de revente / Resale prices

Evolution

	2009	2010	2011	2012	2013	2014
<b>Rouge</b>	14.80 €	14.80 €	12.90 €	12.40 €	12.40 €	12.70 €
<b>Blanc</b>	14.20 €	13.50 €	11.90 €	11.80 €	11.80 €	12.40 €



Vignobles Comtes von Neipperg

# CLOS MARSALETTE

PESSAC-LEOGNAN

**Revue de Presse / Press Review  
Primeurs 2014**

Wine Spectator – March 31, 2015

***Clos Marsalette Rouge***

**88 - 91 (Blind tasted)**

Shows a mix of sanguine, savory, bramble and tobacco notes, with lightly steeped damson plum and red currant fruit. The sleek finish lets the savory edge play out. One hopes this will gain flesh with the *élevage*. (James Molesworth)

***Clos Marsalette Blanc***

**90 – 93 (Blind tasted)**

Chartreuse, fennel frond, yellow apple and chamomile notes make for a distinctive and alluring mix, with a shortbread accent giving the finish weight, while fresh acidity imparts zip. (James Molesworth)

Vinous – April 2015

***Clos Marsalette Rouge***

**89 – 92**

Smoke, graphite, plum, rose petals, mint, red cherry, licorice and spices meld together in the 2014 Clos Marsalette. A wine of real personality and character, the 2014 offers outstanding quality for the money. Smoky, savory notes add the final layers of nuance on the juicy, Merlot-driven finish. The blend is 60% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon and 2% Cabernet Franc. (Antonio Galloni)

René Gabriel – [www.bxtotal.com](http://www.bxtotal.com) – April 2015

***Clos Marsalette Rouge***

**17/20**

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Holundriges Bouquet welches spontan anspricht, ein Hauch Earl-Grey dahinter. Im Gaumen mit Saft und schöner Würze, bleibt im blaubeerigen Bereich. Das wird ein grosser Spass. 2018 – 2026



**Vignobles Comtes von Neipperg**

# CLOS MARSALETTE

PESSAC-LEOGNAN

**Decanter – April 2015**

***Clos Marsalette Rouge***

**16.5/20**

Rich extraction, full intensity black cherry, dark fruit impact on the attack from a majority (55%) Cabernet Sauvignon together with Cabernet Franc and Merlot, could pull up a little more on the finish to reflect the elegance of the vintage. Still, this is rich and round and has ageing potential. Good quality for a lesser known estate from the Canon la Gaffelière stable. 50% new oak. Drink: 2020-2030. (Jane Anson)

***Clos Marsalette Blanc***

**16.25/20**

As with the red, they are consciously going for a polished finish, this has stone fruits with gourmet brioche and croissant flake. Owned by the von Neipperg family of Canon la Gaffelière in St-Emilion, an even blend of Sauvignon Blanc and Semillon, vinified in stainless steel then aged on lees for nine months.

Drink: 2015-2020 (Jane Anson)

**Bettane & Desseauve – Avril 2015**

***Clos Marsalette Rouge***

**15/20**

Nez puissant, très riche, fruits noirs bien mûrs, cuir, tabac, notes fumées, bouche généreuse, savoureuse, sans aucune accroche, avec des arômes très persistants et de la fraîcheur. Du velours. Très belle réussite.

***Clos Marsalette Blanc***

**15/20**

Nez d'une complexité et d'un raffinement superbes, fruits mûrs, eucalyptus, thé vert, miel d'acacia, bouche riche et puissante, avec beaucoup de caractère et de présence, des arômes persistants et une excellente vivacité, il impose sa personnalité.



**Vignobles Comtes von Neipperg**

# CLOS MARSALETTE

PESSAC-LEOGNAN

AOC PESSAC-LEOGNAN

## Vignoble

**Terroirs :** graves

**Surface en production :** 9,60 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 2014

### Période de vendanges

29.09 – 10.10.2014 (Rouge)

11.09 et 12.09.2014 (Blanc)

### Rendement

43 hl/ha (Rouge)

46 hl/ha (Blanc)

### Vinification (Rouge)

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

### Elevage

En barriques neuves (40 %), sur lies fines (Rouge)

En cuves (25%) et barriques (neuves 30 %) (Blanc)

### Assemblage

38 % Cabernet Sauvignon - 60 % Merlot - 2 % Cabernet Franc (Rouge)

70 % Sauvignon – 30 % Sémillon (Blanc)



Vignobles Comtes von Neipperg