

CLOS MARSALETTE

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

CLOS MARSALETTE MILLESIME 2016

Période de vendanges

04.10 – 18.10.2016 (Rouge)

16.09 et 19.09.2016 (Blanc)

Rendement

40 hl/ha (Rouge)

45 hl/ha (Blanc)

Vinification (Rouge)

En cuves bois et béton. Extraction par pigeage. Cuvaïson : 28 jours

Elevage

En barriques neuves (35 %), sur lies fines (Rouge)

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

Assemblage

53 % Cabernet Sauvignon - 45 % Merlot - 2 % Cabernet Franc (Rouge)

60 % Sauvignon – 40 % Sémillon (Blanc)



Vignobles Comtes von Neipperg