

# CLOS MARSALLETTE

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

## MILLESIME 2024

### Période de vendanges

18.09 – 28.09.2024 (Rouge)

12.09 – 17.09.2024 (Blanc)

### Rendement

47 hl/ha (Rouge)

50 hl/ha (Blanc)

### Vinification (Rouge)

En cuves bois et béton. Extraction par pigeage. Cuvaision : 22 jours

### Elevage

En barriques (neuves 25 %), sur lies fines (Rouge)

En cuves (30%) et barriques (neuves 20 %) (Blanc)

### Assemblage

40 % Merlot – 58 % Cabernet Sauvignon – 2 % Cabernet Franc (Rouge)

54 % Sauvignon Blanc – 46 % Sémillon (Blanc)



Vignobles Comtes von Neipperg