

CLOS MARSALETTE

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

CLOS MARSALETTE MILLESIME 2019

Période de vendanges

20.09 – 05.10.2019 (Rouge)

12.09 – 14.09.2019 (Blanc)

Rendement

54 hl/ha (Rouge)

56 hl/ha (Blanc)

Vinification (Rouge)

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

Elevage

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

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

Assemblage

50 % Merlot – 49 % Cabernet Sauvignon – 1 % Cabernet Franc (Rouge)

53 % Sauvignon – 47 % Sémillon (Blanc)



Vignobles Comtes von Neipperg