

CLOS MARSALETTE

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

CLOS MARSALETTE MILLESIME 2020

Période de vendanges

14.09 – 18.09.2020 (Rouge)

24.08 – 26.08.2020 (Blanc)

Rendement

22 hl/ha (Rouge)

26,5 hl/ha (Blanc)

Vinification (Rouge)

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

Elevage

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

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

Assemblage

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

60 % Sauvignon – 40 % Sémillon (Blanc)



Vignobles Comtes von Neipperg