

CLOS MARSALETTE

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

CLOS MARSALETTE MILLESIME 2021

Période de vendanges

22.09 – 10.10.2021 (Rouge)

14.09 – 15.09.2021 (Blanc)

Rendement

45 hl/ha (Rouge)

26 hl/ha (Blanc)

Vinification (Rouge)

En cuves bois et béton. Extraction par pigeage. Cuvaïson : 23 jours

Elevage

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

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

Assemblage

44 % Merlot – 55 % Cabernet Sauvignon – 1 % Cabernet Franc (Rouge)

60 % Sauvignon – 40 % Sémillon (Blanc)



Vignobles Comtes von Neipperg