

CLOS MARSALETTE

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

CLOS MARSALETTE MILLESIME 2022

Période de vendanges

22.09 – 07.10.2022 (Rouge)

14.09 – 15.09.2022 (Blanc)

Rendement

34 hl/ha (Rouge)

45 hl/ha (Blanc)

Vinification (Rouge)

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

Elevage

En barriques (neuves 30 %), sur lies fines (Rouge)

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

Assemblage

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

55 % Sauvignon – 45 % Sémillon (Blanc)



Vignobles Comtes von Neipperg