

# CLOS MARSALETTE

PESSAC-LEOGNAN

AOC PESSAC-LEOGNAN

## Vignoble

**Terroirs** : graves

**Surface en production** : 5,46 ha (rouge), 0,80 ha (blanc)

**Encépagement (rouge)** : 35 % Merlot, 60 % Cabernet Sauvignon, 5 % Cabernet Franc

**Encépagement (blanc)** : 50 % Sauvignon, 50 % Sémillon

**Âge moyen du vignoble** : 16 ans

## Elaboration

**Mode de vendanges** : manuelles, en cagettes

Double tri avant et après éraflage

Pas de foulage. Arrivée de la vendange par tapis convoyeur

**Vinification (rouge)** : en cuves de bois et béton thermorégulées

**Vinification (blanc)** : en cuves inox thermorégulées

**Fermentation malolactique et élevage (rouge)** : en barriques neuves (50 %) sur lies fines, de 15 à 18 mois

**Fermentation malolactique et élevage (blanc)** : en barriques neuves (50 %) sur lies fines, de 6 à 9 mois

## Commercialisation

Par l'intermédiaire de la Place de Bordeaux



Vignobles Comtes von Neipperg