

CLOS MARSALLETTE

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