CLOS MÁRSÁLETTE

PESSAC-LEOGNAN

MILLESIME 2023

Période de vendanges 12.09 – 22.09.2023 (Rouge) 01.09 – 03.09.2023 (Blanc)

Rendement 45 hl/ha (Rouge) 56 hl/ha (Blanc)

Vinification (Rouge)
En cuves bois et béton. Extraction par pigeage. Cuvaison : 25 jours

Elevage

En barriques (neuves 25 %), sur lies fines (Rouge) En cuves (30%) et barriques (neuves 20 %) (Blanc)

Assemblage

43 % Merlot – 55 % Cabernet Sauvignon – 2 % Cabernet Franc (Rouge) 56 % Sauvignon Blanc – 44 % Sémillon (Blanc)



Vignobles Comtes von Neipperg