

# CLOS MARSALLETTE

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

AOC PESSAC-LEOGNAN

## Weinberge

**Boden:** Steinig, kiesig („Graves“).

**Produktionsfläche:** 12,30 ha (rot), 1,30 ha (weiß).

**Sortenbestand (rot):** 50% Merlot, 48% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc.

**Sortenbestand (weiß):** 65% Sauvignon, 35% Sémillon.

**Durchschnittsalter der Rebstöcke:** 20 Jahre.

## Weinbereitung

**Weinlese:** Manuell in kleinen Behältern.

Doppelte Aussortierung vor und nach dem Abbeeren.

Kein Einmaischen. Ankunft der Ernte über ein Förderband.

**Weinbereitung (rot):** In thermoregulierten Holz- und Betontanks.

**Weinbereitung (weiß):** In thermoregulierten Edelstahltanks.

**Malolaktische Gärung und Ausbau (rot):** 15 bis 18 Monate lang in neuen Fässern (50%) auf feiner Hefe.

**Malolaktische Gärung und Ausbau (weiß):** 6 bis 9 Monate lang in Edelstahltanks und neuen Fässern (30%) auf feiner Hefe.

## Vermarktung

Über den Handelsplatz Bordeaux.



Vignobles Comtes von Neipperg