

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