

CLOS MARSALETTE

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

CLOS MARSALETTE ROT JAHRGANG 2015

Weinlese

21.09. – 05.10.2015

Ertrag

40 hl/ha

Weinbereitung

22 Tage lang in Holz- und Betontanks. Extraktion durch Pigeage

Weinausbau

18 Monate lang in 40% neuen Fässern auf feiner Hefe

Flaschenabfüllung

Gutsabfüllung vom 10. bis dem 13. Juli 2017

Verschnitt

50% Merlot
48% Cabernet Sauvignon
2% Cabernet Franc

Alkoholgehalt

13,5%



Vignobles Comtes von Neipperg