

CLOS MARSALETTE

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

CLOS MARSALETTE ROT JAHRGANG 2012

Weinlese

02.10 – 11.10.2012

Ertrag

35 hl/ha

Weinbereitung

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

Weinausbau

18 Monate lang in 50% neuen Fässern auf feiner Hefe.

Flaschenabfüllung

Gutsabfüllung am Juni 2014

Verschnitt

60 % Cabernet Sauvignon - 35 % Merlot - 5 % Cabernet Franc

Alkoholgehalt

13%



Vignobles Comtes von Neipperg