

CLOS MARSALETTE

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

CLOS MARSALETTE ROT JAHRGANG 2014

Weinlese

29.09. – 10.10.2014

Ertrag

43 hl/ha

Weinbereitung

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

Weinausbau

18 Monate lang in 40% neuen Fässern auf feiner Hefe

Flaschenabfüllung

Gutsabfüllung am 4. Und 5. Juli 2016

Verschnitt

60% Merlot

38% Cabernet Sauvignon

2% Cabernet Franc

Alkoholgehalt

13,5%



Vignobles Comtes von Neipperg