

CLOS MARSALETTE

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

CLOS MARSALETTE ROT JAHRGANG 2016

Weinlese

04.10. – 18.10.2016

Ertrag

40 hl/ha

Weinbereitung

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

Weinausbau

18 Monate lang in 35% neuen Fässern auf feiner Hefe

Flaschenabfüllung

Gutsabfüllung im Juni 2018 (25.06. – 27.06.)

Verschnitt

53% Merlot
45% Cabernet Sauvignon
2% Cabernet Franc

Alkoholgehalt

13%



Vignobles Comtes von Neipperg