

CLOS MARSALETTE

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

CLOS MARSALETTE ROT JAHRGANG 2021

Weinlese

22.09. – 10.10.2021

Ertrag

45 hl/ha

Weinbereitung

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

Weinausbau

18 Monate lang in 25% neuen Fässern auf feiner Hefe und Tanks

Flaschenabfüllung

Gutsabfüllung vom 17. bis 21. Juli 2023

Verschnitt

44% Merlot

55% Cabernet Sauvignon

1% Cabernet Franc

Alkoholgehalt

13%



Vignobles Comtes von Neipperg