



## Clos Marsalette 2013

Revue de presse  
Press review

Vignobles Comtes von Neipperg

CLOS MARSALETTE  
ROUGE



Closing Date: 8-28-14  
Issue 214

The Independent Consumer's Bimonthly Guide to Fine Wine

CLOS MARSALETTE 2013

Another major sleeper of the vintage from this property owned by the conscientious proprietor Stephan von Neipperg. Yields were 25 hectoliters per hectare, and the harvest occurred between October 1-10. Clos Marsalette consists of 13 acres of vines in Martillac, not far from Smith-Haut-Lafitte and Haut-Bailly. The final blend of 55% Merlot, 43% Cabernet Sauvignon and 2% Cabernet Franc has

PESSAC-LEOGNAN RED (89-91)

produced a soft, sexy, seductive 2013 that goes against the tart, lightweight and untextured, poor examples of the vintage. This beauty will provide delicious drinking during its first 5-7 years of life. Lush black cherry notes intermixed with licorice, spice box, cedarwood and incense are present in this medium-bodied, supple-textured, velvety effort. Bravo!

WINE ADVOCATE n°214 - 28 AOUT 2014.pdf



## Pessac-Léognan

(33 vins dégustés,  
16 vins retenus)

**G**rande acidité dans les vins rouges avec des tanins souvent revêches donnant de l'astringence aux finales. Dans beaucoup de cas, on trouve également de la dilution, ce qui est paradoxal avec les faibles rendements... L'ensemble des vins manquent de chair et de coffre avec un milieu de bouche

qui n'est souvent pas assez concentré. Sans marque de goûts végétaux, ces rouges seront, pour la plupart d'entre eux, plaisants à boire jeunes.  
**P. M.**

### Clos Marsalette Pessac-Léognan

Ample, généreux, d'un bon niveau de maturité, de longueur expressive sur un fruit mûr. Beau vin complet, long et séducteur qui se boira sur dix ans. entre 19 et 22 €

CLOS MARSALETTE  
BLANC



## Pessac-léognan blancs

### Clos Marsalette ♥

**16** - Moitié sauvignon, moitié sémillon. Fruits blancs, ananas, pêche blanche, frais, gourmand, vif, savoureux, bien parfumé, mentholé.

**O** = 20 xx **G** = x ans

♥ : coup de cœur. **CC** : cru classé. **GCC** : grand cru classé.  
⊕ : prix garanti par la propriété. ⊖ : 10 euros et moins. ↻ : vente en direct.  
**O** = 2012 : date à laquelle on peut commencer à boire le vin.  
**G** = 25 ans : années de garde potentielles minimales dans une bonne cave.

28 | 22 mai 2014 | **Le Point** 2175