

# CLOS MARSALETTE

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

## CLOS MARSALETTE BLANC MILLESIME 2011

Période de vendanges

29.08 et 30.08.2011

Rendement

43 hl/ha

Vinification

En cuves inox

Elevage

En cuves inox et barriques neuves (30 %), sur lies fines, pendant 9 mois

Mise en bouteille

Au château, en mai 2012

Assemblage

50 % Sauvignon

50 % Sémillon

Degré

13,5 %



Vignobles Comtes von Neipperg