

CLOS MARSALETTE

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

CLOS MARSALETTE BLANC MILLESIME 2014

Période de vendanges

11 et 12.09.2014

Rendement

46 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, le 4 mai 2015

Assemblage

70 % Sauvignon

30 % Sémillon

Degré

13,5 %



Vignobles Comtes von Neipperg