

CLOS MARSALETTE

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

CLOS MARSALETTE BLANC MILLESIME 2021

Période de vendanges

14.09 – 15.09.2021

Rendement

26 hl/ha

Vinification

En cuves inox

Elevage

En cuves inox (30 %) et barriques (neuves 25 %), sur lies fines, pendant 9 mois

Mise en bouteille

Au château, le 27 juillet 2022

Assemblage

60 % Sauvignon

40 % Sémillon

Degré

13 %



Vignobles Comtes von Neipperg