

# CLOS MARSALETTE

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

## CLOS MARSALETTE ROUGE MILLESIME 2013

### Période de vendanges

01.10 – 10.10.2013

### Rendement

25 hl/ha

### Vinification

En cuves bois et béton. Extraction par pigeage. Cuvaision : 20 jours

### Elevage

En barriques neuves (50 %), sur lies fines pendant 18 mois

### Mise en bouteille

Au château, les 24 et 25 juin 2015

### Assemblage

55 % Merlot

43 % Cabernet Sauvignon

2 % Cabernet Franc

### Degré

13,5 %



Vignobles Comtes von Neipperg