

CLOS MARSALETTE

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

CLOS MARSALETTE ROUGE MILLESIME 2020

Période de vendanges

14.09 – 18.09.2020

Rendement

22 hl/ha

Vinification

En cuves bois et béton. Extraction par pigeage. Cuvaison : 21 jours

Elevage

En barriques (neuves 35 %), sur lies fines pendant 12 mois

Mise en bouteille

Au château, le 12 juillet 2022

Assemblage

40 % Merlot

58 % Cabernet Sauvignon

2 % Cabernet Franc

Degré

14 %



Vignobles Comtes von Neipperg