

CLOS MARSALETTE

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

CLOS MARSALETTE ROUGE MILLESIME 2021

Période de vendanges

22.09 – 10.10.2021

Rendement

45 hl/ha

Vinification

En cuves bois et béton. Extraction par pigeage. Cuvaison : 23 jours

Elevage

En barriques (neuves 25 %), sur lies fines, puis cuves, pendant 18 mois

Mise en bouteille

Au château, du 17 au 21 juillet 2023

Assemblage

44 % Merlot

55 % Cabernet Sauvignon

1 % Cabernet Franc

Degré

13 %



Vignobles Comtes von Neipperg