

CLOS MARSALETTE

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

CLOS MARSALETTE ROT JAHRGANG 2002

Weinlese

25.09. und 29.09.2002

Ertrag

22 hl/ha

Weinbereitung

24 Tage lang in Holz- und Betontanks. Extraktion durch Pigeage

Weinausbau

18 Monate lang in 50% neuen Fässern auf feiner Hefe

Flaschenabfüllung

Gutsabfüllung im Mai 2004

Verschnitt

45% Merlot

50% Cabernet Sauvignon

5% Cabernet Franc

Alkoholgehalt

13%



Vignobles Comtes von Neipperg