

CLOS MARSALETTE

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

CLOS MARSALETTE ROT JAHRGANG 2004

Weinlese

24.09. und 01.10.2004

Ertrag

30 hl/ha

Weinbereitung

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

Weinausbau

18 Monate lang in 50% neuen Fässern auf feiner Hefe

Flaschenabfüllung

Gutsabfüllung im Mai 2006

Verschnitt

50% Merlot

50% Cabernet Sauvignon

Alkoholgehalt

13%



Vignobles Comtes von Neipperg