

# CLOS MARSALETTE

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

## CLOS MARSALETTE ROUGE MILLESIME 2005

**Période de vendanges**

20.09 et 30.09.2005

**Rendement**

25 hl/ha

**Vinification**

En cuves bois et béton. Extraction par pigeage. Cuvaison : 25 jours

**Elevage**

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

**Mise en bouteille**

Au château, en mai 2007

**Assemblage**

45 % Merlot

50 % Cabernet Sauvignon

5 % Cabernet Franc

**Degré**

13 %



**Vignobles Comtes von Neipperg**