

CLOS MARSALETTE

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

CLOS MARSALETTE ROT JAHRGANG 2006

Weinlese

22.09. – 06.10.2006

Ertrag

35 hl/ha

Weinbereitung

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

Weinausbau

18 Monate lang in 60% neuen Fässern auf feiner Hefe

Flaschenabfüllung

Gutsabfüllung im Juni 2008

Verschnitt

45% Merlot

50% Cabernet Sauvignon

5% Cabernet Franc

Alkoholgehalt

13%



Vignobles Comtes von Neipperg