

# CLOS MARSALETTE

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

## CLOS MARSALETTE ROT JAHRGANG 2007

### Weinlese

20.09. – 05.10.2007

### Ertrag

35 hl/ha

### Weinbereitung

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

### Weinausbau

16 Monate lang in 60% neuen Fässern auf feiner Hefe

### Flaschenabfüllung

Gutsabfüllung im März 2009

### Verschnitt

45% Merlot

50% Cabernet Sauvignon

5% Cabernet Franc

### Alkoholgehalt

13%



Vignobles Comtes von Neipperg