

# CLOS MARSALETTE

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

## CLOS MARSALETTE ROT JAHRGANG 2008

### Weinlese

08.10. und 15.10.2008

### Ertrag

18 hl/ha

### Weinbereitung

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

### Weinausbau

16 Monate lang in 50% neuen Fässern auf feiner Hefe

### Flaschenabfüllung

Gutsabfüllung im März 2010

### Verschnitt

40% Merlot

55% Cabernet Sauvignon

5% Cabernet Franc

### Alkoholgehalt

13,5%



Vignobles Comtes von Neipperg