

# Clos Marsalette

## Pessac Leognan blanc

*Un vin équilibré, fin, frais aux arômes complexes de fleurs blanches et des notes minérales.  
La finale présente une grande complexité.  
Il atteint son optimum au bout de 3-4 ans en bouteille.*

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE :** Sur la commune de Martillac, sur des très beaux coteaux graveleux. La propriété appartient au Comte de Neipperg (Canon La Gaffelière), à Mr Boutemy, propriétaire de Cht Haut Lagrange en Pessac Léognan et Mr Sarpoulet, expert géomètre à la Brède.

**SUPERFICIE :** 0.6 hectare

**NATURE DU SOL :** Terroir très homogène de graves, cailloux et sables qui donne au vin finesse et élégance. Sous-sol complexe de sédiments marins du Pliocène, composé de sables calcaires plus ou moins argileux, sables fauves et argile bariolé.

**ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE :** 50% Sauvignon - 50 % Semillon.

Age des vignes : 25

**VENDANGES :** Petits rendements (7.700 pieds à l'ha)

Vendanges vertes, double effeuillage- Vendange manuelle à maturité, double tri : sur pied et sur table de tri

**VINIFICATION :** Vinification traditionnelle en petites cuves béton thermo régulées et cuves en chêne, macération de 18 à 24 jours. Le consultant Stéphane de Renoncourt suit la propriété.

**ELEVAGE :** Pendant 8 mois sur lie.

**PRODUCTION ANNUELLE :** 4 000 bouteilles environ

