

Clos Marsalette

Pessac Léognan Rouge

Un vin équilibré, fin, puissant aux copieux arômes de cerise et des notes minérales et des tanins mûrs bien intégrés. Quelques mois voire quelques années en bouteille leur permettent d'acquérir l'élégance typique des Pessac- Léognan

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 : 6.5 hectares

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 : 45% merlot, 55 % Cabernet Sauvignon.

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 douze mois en barriques neuves

PRODUCTION ANNUELLE : 40 000 bouteilles environ

