

CHATEAU
D'AIGUILHE

C A S T I L L O N - C Ô T E S D E B O R D E A U X

JAHRGANG 2014

Weinlese

03.10. – 13.10.2014

Ertrag

35 hl/ha

Weinbereitung

30 Tage lang in Holztanks. Extraktion durch pneumatische Pigeage

Weinausbau

14 Monate lang in 30% neuen Fässern auf feiner Hefe. Keine Schönung

Flaschenabfüllung

Gutsabfüllung im März 2016 (21.03. – 24.03.)

Verschnitt

80% Merlot
20% Cabernet Franc

Alkoholgehalt

14%



Vignobles Comtes von Neipperg