

# 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

AOC CASTILLON – COTES DE BORDEAUX

## Weinberge

**Boden:** Ton-Kalk.

**Produktionsfläche:** 90 Hektar.

**Sortenbestand:** 80% Merlot, 20% Cabernet Franc.

**Durchschnittsalter der Rebstöcke:** 28 Jahre.

## Weinbereitung

**Weinlese:** Manuell in kleinen Behältern.  
Doppelte Aussortierung vor und nach dem Abbeeren.  
Kein Einmaischen. Ankunft der Ernte durch Schwerkraft.

**Weinbereitung:** Je nach Jahrgang 25 bis 30 Tage lang in thermoregulierten Beton- und Holztanks.  
Extraktion durch pneumatische Pigeage.

**Malolaktische Gärung und Ausbau:** in neuen Fässern (bis 50%) auf feiner Hefe.  
Schönung und Filtration, falls notwendig, je nach Jahrgang.

**Dauer des Ausbaus:** 15 bis 18 Monate, je nach Jahrgang.

## Vermarktung

Über den Handelsplatz Bordeaux.



Vignobles Comtes von Neipperg