

CHATEAU
D'AIGUILHE

CASTILLON-CÔTES DE BORDEAUX

大纪堡

AOC卡斯蒂永产区 - 波尔多丘

葡萄园

土壤：黏土石灰岩土质

种植面积：90公顷

葡萄品种：80%梅鹿辄，20%品丽珠

平均株龄：28年

葡萄酒酿造

葡萄采摘：手工采摘，用小筐装运，在去梗前后进行两次分拣，无破皮程序，分拣后由传送带运输。

酿造：在有温控的木制及混凝土酿酒罐中进行酒精发酵，因年份而异可持续25至30天不等，采用气压式压酒帽方式萃取。

苹果酸乳酸发酵以及陈酿：在橡木桶中进行（其中新橡木桶的比例最多可达50%），对那些细腻的酒渣进行苹果酸乳酸发酵。
不同的年份，如有必要，可对葡萄酒进行澄清和过滤的操作。

陈酿期： 15到18个月

产品销售

由波尔多酒商经销。



Vignobles Comtes von Neipperg