

# 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

## Vignoble

**Terroirs** : Argilo-calcaire.

**Surface en production** : 50 ha.

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

**Âge moyen du vignoble** : 28 ans.

## Elaboration

**Mode de vendanges** : Manuelles, en cagettes.

Double tri avant et après éraflage.

Pas de foulage. Arrivée de la vendange par tapis convoyeur.

**Vinification** : En cuves bois et béton thermorégulées de 25 à 30 jours selon les millésimes.

Extraction par pigeage pneumatique.

**Fermentation malolactique et élevage** : En barriques neuves (jusqu'à 50 %) sur lies fines.

Collage et filtration si nécessaire, selon les millésimes.

**Durée de l'élevage** : 15 à 18 mois.

## Commercialisation

Par l'intermédiaire de la Place de Bordeaux.



Vignobles Comtes von Neipperg