

CHATEAU
D'AIGUILHE

CASTILLON-CÔTES DE BORDEAUX

MILLESIME 2015

Période de vendanges
23.09 – 08.10.2015

Rendement
30 hl/ha

Vinification
En cuves bois et béton. Extraction par pigeage pneumatique. Cuvaison : 30 jours

Elevage
En barriques neuves (30 %), sur lies fines, pendant 14 mois. Pas de collage

Mise en bouteille
Au château, du 27 au 29 mars 2017

Assemblage
85 % Merlot
15 % Cabernet Franc

Degré
14,5 %



Vignobles Comtes von Neipperg