

CHATEAU
D'AIGUILHE

CASTILLON-CÔTES DE BORDEAUX

MILLESIME 2016

Période de vendanges
30.09 – 18.10.2016

Rendement
49 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 12 au 16 mars 2018

Assemblage
85 % Merlot
15 % Cabernet Franc

Degré
14,5 %



Vignobles Comtes von Neipperg