

CHATEAU
D'AIGUILHE

CASTILLON-CÔTES DE BORDEAUX

MILLESIME 2017

Période de vendanges
21.09 – 07.10.2017

Rendement
10 hl/ha

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

Elevage
En barriques neuves (30 %), sur lies fines, pendant 15 mois. Pas de collage

Mise en bouteille
Au château, du 6 au 10 mai 2019

Assemblage
90 % Merlot
10 % Cabernet Franc

Degré
14 %



Vignobles Comtes von Neipperg