

CHATEAU  
D'AIGUILHE

CÔTES DE CASTILLON

MILLESIME 1999

Période de vendanges

23.09 – 03.10.1999

Rendement

45 hl/ha

Vinification

En cuves inox. Extraction par remontage. Cuvaison : 28 jours

Elevage

En barriques neuves (100 %), sur lies fines, pendant 18 mois. Pas de collage, ni de filtration

Mise en bouteille

Au château, en mai 2001

Assemblage

80 % Merlot

20 % Cabernet Franc

Degré

13 %



Vignobles Comtes von Neipperg