

CHATEAU  
D'AIGUILHE

CÔTES DE CASTILLON

JAHRGANG 2001

Weinlese

01.10. – 09.10.2001

Ertrag

35 hl/ha

Weinbereitung

28 Tage lang in Edelstahltanks. Extraktion durch Umpumpen

Weinausbau

18 Monate lang in 70% neuen Fässern auf feiner Hefe. Keine Schönung und Filtration

Flaschenabfüllung

Gutsabfüllung im Mai 2003

Verschnitt

80% Merlot  
20% Cabernet Franc

Alkoholgehalt

14%



Vignobles Comtes von Neipperg