

CHATEAU
D'AIGUILHE

CÔTES DE CASTILLON

JAHRGANG 2004

Weinlese

30.09. – 17.10.2004

Ertrag

45 hl/ha

Weinbereitung

28 Tage lang in Holztanks. Extraktion durch pneumatische Pigeage

Weinausbau

18 Monate lang in 60% neuen Fässern auf feiner Hefe. Keine Schönung und Filtration

Flaschenabfüllung

Gutsabfüllung im Mai 2006

Verschnitt

80% Merlot
20% Cabernet Franc

Alkoholgehalt

13,5%



Vignobles Comtes von Neipperg