

CHATEAU  
D'AIGUILHE

CÔTES DE CASTILLON

MILLESIME 2008

Période de vendanges  
09.10 – 21.10.2008

Rendement  
34 hl/ha

Vinification  
En cuves bois. Extraction par pigeage pneumatique. Cuvaision : 28 jours

Elevage  
En barriques neuves (50 %), sur lies fines, pendant 17 mois. Pas de collage, ni de filtration

Mise en bouteille  
Au château, en juin 2010

Assemblage  
80 % Merlot  
20 % Cabernet Franc

Degré  
14 %



Vignobles Comtes von Neipperg