

CHATEAU  
D'AIGUILHE

CÔTES DE CASTILLON

MILLESIME 2009

Période de vendanges  
01.10 – 14.10.2009

Rendement  
26 hl/ha

Vinification  
En cuves bois. Extraction par pigeage pneumatique. Cuvaision : 25 jours

Elevage  
En barriques neuves (45 %), sur lies fines, pendant 17 mois. Pas de collage, ni de filtration

Mise en bouteille  
Au château, en juin 2011

Assemblage  
80 % Merlot  
20 % Cabernet Franc

Degré  
14,5 %



Vignobles Comtes von Neipperg