

CHATEAU
D'AIGUILHE

CÔTES DE CASTILLON

AOC COTES DE CASTILLON

Vignoble

Terroirs : argilo-calcaire

Surface en production : 50 ha

Encépagement : 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc

Âge moyen du vignoble : 28 ans

Elaboration

Mode de vendanges : manuelles, en cagettes
Double tri avant et après éraflage
Pas de foulage. Arrivée de la vendange par tapis convoyeur

Vinification : en cuves de bois thermorégulées de 25 à 30 jours selon les millésimes
Extraction par pigeage pneumatique

Fermentation malolactique et élevage : en barriques neuves (jusqu'à 80 %) sur lies fines
Collage et filtration si nécessaire, selon les millésimes

Durée de l'élevage : 15 à 20 mois

Commercialisation

Par l'intermédiaire de la Place de Bordeaux



Vignobles Comtes von Neipperg