

CHATEAU D'AIGUILHE

C A S T I L L O N - C Ô T E S D E B O R D E A U X

AOC CASTILLON – COTES DE BORDEAUX

Vignoble

Terroirs : Argilo-calcaire.

Surface en production : 90 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 bois et béton thermorégulées de 25 à 30 jours selon les millésimes.

Extraction par pigeage pneumatique.

Fermentation malolactique et élevage : En barriques neuves (jusqu'à 50 %) sur lies fines.

Collage et filtration si nécessaire, selon les millésimes.

Durée de l'élevage : 15 à 18 mois.

Commercialisation

Par l'intermédiaire de la Place de Bordeaux.



Vignobles Comtes von Neipperg