

CHATEAU  
D'AIGUILHE

CASTILLON-CÔTES DE BORDEAUX

MILLESIME 2013

Période de vendanges  
27.09 – 09.10.2013

Rendement  
10 hl/ha

Vinification  
En cuves bois. Extraction par pigeage pneumatique. Cuvaision : 20 jours

Elevage  
En barriques neuves (40 %), sur lies fines, pendant 15 mois. Pas de collage

Mise en bouteille  
Au château, du 2 au 5 mars 2015

Assemblage  
90 % Merlot  
10 % Cabernet Franc

Degré  
13,5 %



Vignobles Comtes von Neipperg