

CHATEAU  
D'AIGUILHE

CÔTES DE CASTILLON

**MILLESIME 2000**

**Période de vendanges**  
03.10 – 09.10.2000

**Rendement**  
42 hl/ha

**Vinification**  
En cuves inox. Extraction par remontage. Cuvaision : 25 jours

**Elevage**  
En barriques neuves (100 %), sur lies fines, pendant 18 mois. Pas de collage, ni de filtration

**Mise en bouteille**  
Au château, en mai 2002

**Assemblage**  
80 % Merlot  
20 % Cabernet Franc

**Degré**  
13,5 %



**Vignobles Comtes von Neipperg**