

CHATEAU  
D'AIGUILHE

CÔTES DE CASTILLON

MILLESIME 2001

Période de vendanges  
01.10 – 09.10.2001

Rendement  
35 hl/ha

Vinification  
En cuves inox. Extraction par remontage. Cuvaision : 28 jours

Elevage  
En barriques neuves (70 %), sur lies fines, pendant 18 mois. Pas de collage, ni de filtration

Mise en bouteille  
Au château, en mai 2003

Assemblage  
80 % Merlot  
20 % Cabernet Franc

Degré  
14 %



Vignobles Comtes von Neipperg