

CHATEAU
D'AIGUILHE

CÔTES DE CASTILLON

MILLESIME 2003

Période de vendanges
26.09 – 05.10.2003

Rendement
28 hl/ha

Vinification
En cuves bois. Extraction par pigeage pneumatique. Cuvaision : 26 jours

Elevage
En barriques neuves (55 %), sur lies fines, pendant 18 mois. Pas de collage, ni de filtration

Mise en bouteille
Au château, en mai 2005

Assemblage
80 % Merlot
20 % Cabernet Franc

Degré
14 %



Vignobles Comtes von Neipperg