

CHATEAU
D'AIGUILHE

CÔTES DE CASTILLON

MILLESIME 2006

Période de vendanges
20.09 – 04.10.2006

Rendement
34 hl/ha

Vinification
En cuves bois. Extraction par pigeage pneumatique. Cuvaision : 24 jours

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

Mise en bouteille
Au château, en juin 2008

Assemblage
80 % Merlot
20 % Cabernet Franc

Degré
13,5 %



Vignobles Comtes von Neipperg