

CHATEAU
D'AIGUILHE

CASTILLON-CÔTES DE BORDEAUX

MILLESIME 2014

Période de vendanges
03.10 – 13.10.2014

Rendement
35 hl/ha

Vinification
En cuves bois. Extraction par pigeage pneumatique. Cuvaision : 30 jours

Elevage
En barriques neuves (30 %), sur lies fines, pendant 14 mois. Pas de collage

Mise en bouteille
Au château, du 21 au 24 mars 2016

Assemblage
80 % Merlot
20 % Cabernet Franc

Degré
14 %



Vignobles Comtes von Neipperg