

CHATEAU
D'AIGUILHE

CÔTES DE CASTILLON

JAHRGANG 2002

Weinlese

02.10. – 11.10.2002

Ertrag

22 hl/ha

Weinbereitung

26 Tage lang in Holztanks. Extraktion durch pneumatische Pigeage

Weinausbau

18 Monate lang in 60% neuen Fässern auf feiner Hefe. Keine Schönung und Filtration

Flaschenabfüllung

Gutsabfüllung im Mai 2004

Verschnitt

80% Merlot
20% Cabernet Franc

Alkoholgehalt

14%



Vignobles Comtes von Neipperg