

CHATEAU
D'AIGUILHE

CÔTES DE CASTILLON

JAHRGANG 2003

Weinlese

26.09. – 05.10.2003

Ertrag

28 hl/ha

Weinbereitung

26 Tage lang in Holztanks. Extraktion durch pneumatische Pigeage

Weinausbau

18 Monate lang in 55% neuen Fässern auf feiner Hefe. Keine Schönung und Filtration

Flaschenabfüllung

Gutsabfüllung im Mai 2005

Verschnitt

80% Merlot
20% Cabernet Franc

Alkoholgehalt

14%



Vignobles Comtes von Neipperg