

CHATEAU  
D'AIGUILHE

CÔTES DE CASTILLON

MILLESIME 2004

Période de vendanges  
30.09 – 17.10.2004

Rendement  
45 hl/ha

Vinification  
En cuves bois. Extraction par pigeage pneumatique. Cuvaision : 28 jours

Elevage  
En barriques neuves (60 %), sur lies fines, pendant 18 mois. Pas de collage, ni de filtration

Mise en bouteille  
Au château, en mai 2006

Assemblage  
80 % Merlot  
20 % Cabernet Franc

Degré  
13,5 %



Vignobles Comtes von Neipperg