

CHATEAU
D'AIGUILHE

CÔTES DE CASTILLON

MILLESIME 2005

Période de vendanges
23.09 – 11.10.2005

Rendement
32 hl/ha

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

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

Mise en bouteille
Au château, en mai 2007

Assemblage
80 % Merlot
20 % Cabernet Franc

Degré
14,5 %



Vignobles Comtes von Neipperg