

CHATEAU
D'AIGUILHE

CÔTES DE CASTILLON

JAHRGANG 2006

Weinlese

20.09. – 04.10.2006

Ertrag

34 hl/ha

Weinbereitung

24 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 Juni 2008

Verschnitt

80% Merlot
20% Cabernet Franc

Alkoholgehalt

13,5%



Vignobles Comtes von Neipperg