

CHATEAU  
D'AIGUILHE

CÔTES DE CASTILLON

JAHRGANG 2008

Weinlese

09.10. – 21.10.2008

Ertrag

34 hl/ha

Weinbereitung

28 Tage lang in Holztanks. Extraktion durch pneumatische Pigeage

Weinausbau

17 Monate lang in 50% neuen Fässern auf feiner Hefe. Keine Schönung und Filtration

Flaschenabfüllung

Gutsabfüllung im Juni 2010

Verschnitt

80% Merlot  
20% Cabernet Franc

Alkoholgehalt

14%



Vignobles Comtes von Neipperg