

CHATEAU
D'AIGUILHE

CÔTES DE CASTILLON

JAHRGANG 2010

Weinlese

01.10. – 22.10.2010

Ertrag

32 hl/ha

Weinbereitung

25 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 Mai 2012

Verschnitt

80% Merlot
20% Cabernet Franc

Alkoholgehalt

15%



Vignobles Comtes von Neipperg