

CHATEAU
D'AIGUILHE

CÔTES DE CASTILLON

MILLESIME 2010

Période de vendanges

01.10 – 22.10.2010

Rendement

32 hl/ha

Vinification

En cuves bois. Extraction par pigeage pneumatique. Cuvaision : 25 jours

Elevage

En barriques neuves (50 %), sur lies fines, pendant 17 mois. Pas de collage, ni de filtration

Mise en bouteille

Au château, en mai 2012

Assemblage

80 % Merlot

20 % Cabernet Franc

Degré

15 %



Vignobles Comtes von Neipperg