

CHATEAU
D'AIGUILHE

CASTILLON-CÔTES DE BORDEAUX

MILLESIME 2011

Période de vendanges
15.09 – 30.09.2011

Rendement
30 hl/ha

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

Elevage
En barriques neuves (45 %), sur lies fines, pendant 15 mois. Pas de collage

Mise en bouteille
Au château, du 11 au 14 juin 2013

Assemblage
80 % Merlot
20 % Cabernet Franc

Degré
13,5 %



Vignobles Comtes von Neipperg