

CHATEAU
D'AIGUILHE

CASTILLON-CÔTES DE BORDEAUX

MILLESIME 2012

Période de vendanges
09.10 – 21.10.2012

Rendement
25 hl/ha

Vinification
En cuves bois. Extraction par pigeage pneumatique. Cuvaision : 30 jours

Elevage
En barriques neuves (50 %), sur lies fines, pendant 15 mois. Pas de collage

Mise en bouteille
Au château, du 10 au 18 mars 2014

Assemblage
80 % Merlot
20 % Cabernet Franc

Degré
14,5 %



Vignobles Comtes von Neipperg