

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