

CHATEAU D'AIGUILHE

C A S T I L L O N - C Ô T E S D E B O R D E A U X

AOC CASTILLON – COTES DE BORDEAUX

Vignoble

Terroirs : argilo-calcaire

Surface en production : 50 ha

Encépagement : 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc

Âge moyen du vignoble : 28 ans

Elaboration

Mode de vendanges : manuelles, en cagettes

Double tri avant et après éraflage

Pas de foulage. Arrivée de la vendange par tapis convoyeur

Vinification : en cuves de bois et inox thermorégulées de 25 à 30 jours selon les millésimes

Extraction par pigeage pneumatique

Fermentation malolactique et élevage : en barriques neuves (jusqu'à 80 %) sur lies fines

Collage et filtration si nécessaire, selon les millésimes

Durée de l'élevage : 15 à 20 mois

Commercialisation

Par l'intermédiaire de la Place de Bordeaux



Vignobles Comtes von Neipperg

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

Assemblage

80 % Merlot

20 % Cabernet Franc



Vignobles Comtes von Neipperg