



Vignobles Comtes von Neipperg



Château d'Aiguilhe Côtes-de-Castillon Rouge 2017

TERROIR

Les sols, argilo-calcaire et argilo-limoneux, composent une mince couche de terrain plutôt pauvre, reposant sur un substrat calcaire. Celui-ci assure à la vigne une remarquable régulation hydrique en toute saison. Ce terroir et l'âge moyen du vignoble (28 ans) se conjuguent à merveille. Les conditions sont éminemment favorables à la culture de la vigne.

À LA VIGNE

Vendanges : Manuelles, en cagettes. Double tri avant et après éraflage. Pas de foulage. Arrivée de la vendange par tapis convoyeur.

VINIFICATION

Vinification : en cuves bois. Extraction par pigeage pneumatique. Cuvaizon : 25 jours

ÉLEVAGE

Elevage : en barriques neuves (30%), sur lies fines, pendant 15 mois. Pas de collage

CÉPAGES

Merlot 90%, Cabernet franc 10%

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 120000

Élevage en fût: 1 mois

DÉGUSTATION

Ce vin puissant, marqué par un terroir sauvage, s'exprime avec intensité. La vigueur de l'endroit se retrouve dans le vin et marque ceux qui le boivent. Un vin de caractère.

