

# SEIGNEURS D'AIGUILHE

[seňé degui]

vinařství / winery CHATEAU D'AIGUILHE

[šató degui]

Francie, oblast / region Bordeaux, podoblast Cotes de Castillon

[bordó/kot d kastijon]

Château d'Aiguilhe obhospodařuje zhruba 50 ha vinic ve vyšších polohách apelace Côtes de Castillon, která leží na východ od Saint-Émilionu. Vinařství patří významné rodině von Neipperg, jež vlastní několik vysoce ceněných chateau na „pravém břehu“, mimo jiné Canon La Gaffelière nebo La Mondotte. Víno Seigneurs d'Aiguilhe představuje druhé víno tohoto statku.

Již několik let je Château d'Aiguilhe považováno za jednoho z nejlepších producentů v Côtes de Castillon, zatímco Seigneurs d'Aiguilhe patří mezi nejvýraznější a nejlépe hodnocená „druhá vína“ v celém Bordeaux. *Château d'Aiguilhe cultivates around 50 hectares of vineyards in the higher-lying sites of the Côtes de Castillon appellation, located just east of Saint-Émilion. The estate belongs to the prominent von Neipperg family, who own several highly regarded properties on Bordeaux's "Right Bank," including Canon La Gaffelière and La Mondotte. Seigneurs d'Aiguilhe is the château's second wine.*

*For a number of years, Château d'Aiguilhe has been considered one of the leading producers in Côtes de Castillon, while Seigneurs d'Aiguilhe ranks among the most notable and best-regarded second wines in Bordeaux.*



Apelace/appellation: Cotes de Castillon

Odrůda/variety: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Popis/description: **Intenzivní aroma lesního ovoce, dřeva a kouře. Komplexní a elegantní ovocná chuť s dlouhou ovocnou dochutí. Příjemná tříslovina v závěru.** / *Intense aromas of forest fruits, wood, and smoke. A complex and elegant fruit-driven palate with a long fruity finish, and pleasant tannins on the close.*

Podávat při/serving temperature: **18°C**

Doporučení k jídlu/recommended food pairing:  
**červená masa, zvěřina, zrající a polotvrdé sýry / red meats, game, aged and semi-hard cheeses**

Klima/climate: mírné oceánské klima s vlivem Atlantiku — teplá léta, mírné zimy, dobré vyzrání hroznů / *mild oceanic climate influenced by the Atlantic — warm summers, mild winters, and reliable ripening*

Půda/soil: hlinito-vápenatá / *clay-limestone soil*  
Nadmořská výška/altitude: 80-120m

Vinifikace/vinification: primární fermentace v nerezovém tanku při teplotě do 30°C, další zrání 6 měsíců ve větším francouzském dubovém sudu / *primary fermentation in stainless-steel tanks at temperatures up to 30 °C, followed by 6 months of aging in larger French oak barrels.*