

CHATEAU
Canon-la-Gaffelière

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

AOC SAINT-EMILION GRAND CRU

Vignoble

Terroirs : argilo-calcaire. Argilo-sableux en pied de côte

Surface en production : 19,5 ha

Encépagement : 55 % Merlot, 40 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon

Âge moyen du vignoble : 45 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 thermorégulées de 18 à 26 jours selon les millésimes

Extraction par pigeage pneumatique

Fermentation malolactique et élevage : en barriques neuves (de 80 à 100 %) sur lies fines

Collage et filtration si nécessaire, selon les millésimes

Durée de l'élevage : 15 à 20 mois selon les millésimes

Commercialisation

Par l'intermédiaire de la Place de Bordeaux



Vignobles Comtes von Neipperg

CHATEAU
Canon-la-Gaffelière

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

MILLESIME 2012

Période de vendanges

03.10 – 11.10.2012

Rendement

28 hl/ha

Vinification

En cuves bois. Extraction par pigeage pneumatique. Cuvaision : 32 jours

Elevage

En barriques neuves (80 %), sur lies fines

Assemblage

50 % Merlot

50 % Cabernet Franc



Vignobles Comtes von Neipperg