

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**