

Château Canon

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-EMILION

MILLÉSIME 2015

Le vin arbore une couleur rouge carmin intense. Le nez est frais et élégant, des arômes de groseille et de framboise évoluent vers des notes épicées. En bouche, le vin parle du terroir. Il est précis, vibrant, aérien. Les tanins sont raffinés et soyeux. Ils dévoilent une fabuleuse onctuosité, une texture suave et caressante, révélatrices de la maturité du millésime. En final, une très belle longueur révèle le côté racé de ce vin.

DONNÉES DU MILLÉSIME

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : froid et sec

Printemps : humide puis ensoleillé

Été : très chaud et sec

Automne : doux avec quelques averses

DATES DE VENDANGES

Merlot : du 14 au 25 septembre

Cabernet Franc : du 30 septembre au 2 octobre

RENDEMENT

42 hl / ha

ÉLEVAGE

18 mois avec 70% de barriques neuves.

DEGRÉ

14,5 %

pH

3,78

ASSEMBLAGE CHÂTEAU CANON

72 % Merlot

28 % Cabernet Franc

ASSEMBLAGE CROIX CANON

80 % Merlot

20 % Cabernet Franc

Château Canon

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-EMILION

LE VIGNOBLE DE CHÂTEAU CANON

34 hectares

SUPERFICIE EN PRODUCTION

31,80 hectares, dont 12 hectares dédiés
à Croix Canon depuis 2011

SOL

Plateau argilo-calcaire

ORIENTATION DU VIGNOBLE

Sud / Sud Ouest

DENSITÉ DE PLANTATION

Entre 6500 et 7200 pieds/ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

30 ans

ENCÉPAGEMENT

70 % Merlot
30 % Cabernet Franc

VENDANGES

Manuelles et en cagettes

TRI

Manuel

VINIFICATION

Parcellaire, avec encuvage par gravité, en cuves tronconiques inox à double paroi thermorégulées. Ecoulage gravitaire. Malolactique : 1/3 en barriques neuves et 2/3 en cuves.

ÉLEVAGE

En barrique de chêne français, avec une chauffe moyenne ou moyenne longue. Soutirage à l'esquive. Collage aux blancs d'oeufs, si nécessaire, selon les millésimes.

