

Château Canon

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-EMILION



MILLÉSIME 2016

Arpenter les vignes sous la chaleur d'une après-midi d'été, en profitant de la brise rafraichissante des hauteurs de St Emilion... tel est le lieu où vous transporte Château Canon 2016. Le nez déploie des arômes de cerises noires et de fruits murs. Ce sont ensuite des parfums de violette et de chocolat qui s'expriment. Quelques notes de figues fraîches et d'épices, légèrement poivrées, complètent la palette aromatique, toute en longueur et onctuosité. Les tannins fins, soyeux, apportent une texture en bouche à la fois crémeuse et persistante. Le plateau calcaire imprime sa minéralité et apporte de la vivacité en bouche et un magnifique équilibre.

DONNÉES DU MILLÉSIME

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : doux

Printemps : pluvieux

Été : très chaud et sec

Automne : été indien

DATES DE VENDANGES

Merlot : du 22 septembre au 3 octobre

Cabernet Franc : du 7 au 11 octobre

RENDEMENT

45 hl / ha

ÉLEVAGE

18 mois avec 65 % de barriques neuves
pour Château Canon et 25 % pour Croix Canon

DEGRÉ

14 %

pH

3,57

ASSEMBLAGE CHÂTEAU CANON

74 % Merlot

26 % Cabernet Franc

ASSEMBLAGE CROIX CANON

76 % Merlot

24 % Cabernet Franc

Château Canon

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-EMILION

LE VIGNOBLE DE CHÂTEAU CANON

34 hectares

SUPERFICIE EN PRODUCTION

29,38 hectares, dont 9,33 hectares dédiés
à Croix Canon

SOL

Plateau argilo-calcaire

ORIENTATION DU VIGNOBLE

Sud / Sud Ouest

DENSITÉ DE PLANTATION

Entre 6 500 et 7 200 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.

