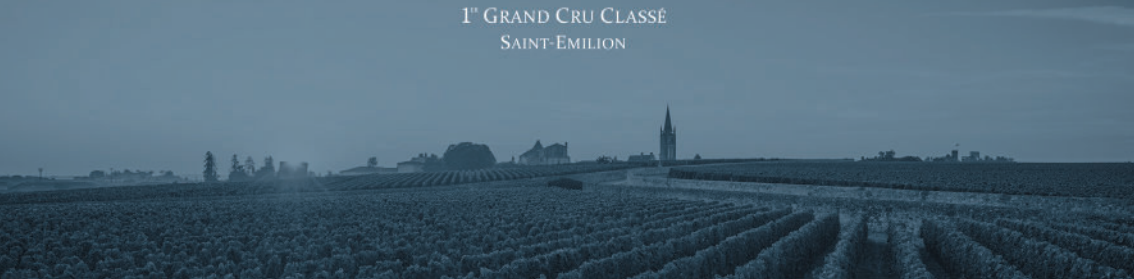


Château Canon

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-EMILION



MILLÉSIME 2019

A peine ouverte, il s'échappe de la bouteille comme un doux parfum d'été... Mûr et expressif, débordant de vie, le vin plonge dans le verre où virevoltent des notes éclatantes de fruits rouges, de fraises et de framboises plantureuses. Quelques agitations de plus et le fruit s'intensifie encore, laissant déborder des arômes de cerise griotte, et toujours cette sensation sapide, suave et savoureuse. Le vin palpite. Intense, séveux, il conserve tout au long de la dégustation sa dimension juteuse qui signe la caractéristique du millésime. Elle nous parle de maîtrise dans une année pourtant chaude et sèche. Elle apporte le roulant de la bouche et anime sa matière. Un Canon généreux mais juste, qui conjugue consistance avec fluidité.

DONNÉES DU MILLÉSIME

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : très doux

Printemps : frais

Été : très chaud et sec

Automne : très beau début de saison,
quelques pluies fin septembre

DATES DE VENDANGES

Merlot : du 11 au 26 septembre

Cabernet Franc : du 27 septembre au 4 octobre

RENDEMENT

45 hl / ha

ÉLEVAGE

18 mois avec 50 % de barriques neuves pour
Château Canon et 30 % pour Croix Canon

DEGRÉ

14,5 %

pH

3,5

ASSEMBLAGE CHÂTEAU CANON

74 % Merlot

26 % Cabernet Franc

ASSEMBLAGE CROIX CANON

77 % Merlot

23 % Cabernet Franc

Château Canon

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-EMILION

LE VIGNOBLE DE CHÂTEAU CANON

34 hectares

SUPERFICIE

24 hectares dédiés à Château Canon,
1^{er} Grand Cru Classé
10 hectares dédiés à Croix Canon,
2nd vin de Château 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.

