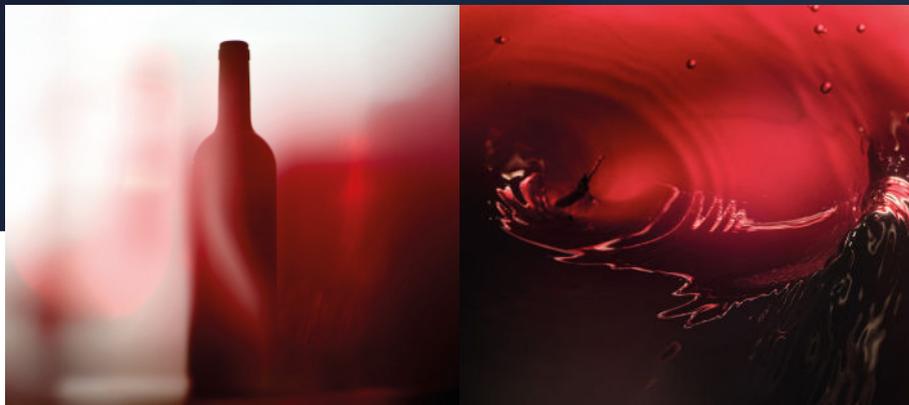


Château Canon

1<sup>er</sup> GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT-EMILION



# MILLÉSIME 2024

*2024 est une année de conviction. Une saison d'une rare intensité, des équipes transcendées par l'engagement — et un vin superbe d'avoir triomphé du doute.*

Le pourpre décline sa palette florale : violette, lilas et pétales de rose. Arrive le rouge des fruits d'été : fraises, framboises et pastèques juteuses. Le vert s'invite en touches aériennes : romarin, menthe et bourgeon de cassis, comme chapardé au sauvignon. En somme, le nerf et l'enveloppe. D'un trait, la texture et la tension. Une énergie sapide prolongée d'une fleur de sel, l'écho signature du terroir calcaire.

---

VENDANGES ————— Merlot : du 19 septembre au 1er octobre  
Cabernet franc : du 1er au 9 octobre

---

CHÂTEAU CANON ASSEMBLAGE — 78 % Merlot | 22 % Cabernet franc  
ÉLEVAGE ——— 16 à 18 mois - 49 % bois neuf, 6 % foudres

---

CROIX CANON ASSEMBLAGE — 41 % Merlot | 59 % Cabernet franc  
ÉLEVAGE ——— 16 à 18 mois - 18 % bois neuf, 32 % foudres, 16 % béton

---

DEGRÉ — 13,5 % | RENDEMENT — 44 hl/ha | PH — 3,35

---

---

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : doux et pluvieux

Printemps : refroidissement dès la mi-avril,  
pluies régulières

Été : temps estival à partir de la fin du mois  
de juillet

Automne : humide et frais

---

VINIFICATION

Parcellaire, en cuves inox thermorégulées,  
encuvage gravitaire.

---



*Château Canon*

1<sup>er</sup> GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT-ÉMILION

CHÂTEAU CANON - 33330 SAINT-ÉMILION, FRANCE

+33 (0)5 57 55 23 45 - CHATEAUCANON.COM