

Chateau

VRAI CANON BOUCHÉ

AOC CANON-FRONSAC

2018

Superficie : 12,7195 ha

Densité de plantation : 6.600 pieds / hectare

Age moyen des vignes : 35 ans.

Encépagement planté : 64 % Merlot, 31 % Cabernet Franc, 5 % Malbec

Type de sols : calcaire à astérie recouvert d'argile de décarbonatation

Pratiques culturales : travail mécanique en totalité, lutte phytosanitaire raisonnée, effeuillage et éclaircissage manuel

Rendements : 37 hl/ha

Vendanges manuelles en cagettes

Dates de vendanges du 21/09 au 28/09/2018.

Techniques de vinification

Fermentation alcoolique en cuves ciment

Durée de cuvaison : 30 jours

Egreneur Dream, table de tri mistral, encuvage par gravité puis vinification en grain entier, pigeage avec alternance de petits travaux de remontage fractionnés avec arrosage manuel du marc, utilisation d'un pressoir vertical à cage avec sélection des vins de presse, élevage en lots séparés jusqu'à assemblage final.

Fermentation malolactique partiellement en barriques

Élevage sur lies pendant 2 mois.

Élevage en fûts : 35 % fûts neufs 35 % fûts d'un vin 30 % fûts de deux vins. Durée : 12 à 15 mois.

Tonnelliers : 20% Taransaud, 10 % Ana Sélection, 20 % Stockinger, 15 % Seguin Moreau, 15 % Mercurey et 20 % Darnajou

Assemblage : 65 % Merlot, 32 % Cabernet Franc, 3% Malbec

Degré potentiel : 14.50 %

Production en bouteilles dans ce millésime : 50 000

Cœnologue conseil : Stéphane Derenoncourt

