

Château Canon

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



# MILLÉSIME 2023

*De l'eau, du feu. Le calcaire pour allié. Le cycle de la vigne, malgré le sec et l'humide, s'obstine. Énergie de tous les fronts — pulsion de vie.  
Le terroir, toujours, en réponse aux excès.*

Saccades atmosphériques. Frissons et sueurs. Devant le temps despote, une roche stoïque. Canon déjoue toutes les attentes. Fleurs, subtilité, longueur. Le millésime 2023 s'offre une envolée délicate. L'air, distillateur d'infinies nuances qui se fondent et s'étendent. Dans ces hautes sphères, cœur floral et notes de framboises. Du poivre, menthe, en poinçon aérien. Le calcaire règne en silence. Longueur des langues frissonnées — point d'orgue salin. Toute l'intensité de la signature Canon.

---

VENDANGES

Merlot : du 6 septembre au 4 octobre

Cabernet Franc : du 20 septembre au 3 octobre

---

CHÂTEAU CANON

ASSEMBLAGE — 71 % Merlot | 29 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE — 16 à 18 mois avec 50 % de bois neuf dont 3 foudres

---

CROIX CANON

ASSEMBLAGE — 54 % Merlot | 46 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE — 16 à 18 mois avec 27 % de bois neuf dont 4 foudres

---

DEGRÉ — 14 %

RENDEMENT — 45 hl/ha

PH — 3,42

---

---

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : sec et doux.

Printemps : plutôt doux et humide, parfois frais.

Jolie floraison.

Été : contrasté. Chaud et humide, frais, puis chaud et sec.

Automne : beau et chaud pendant les vendanges.

---

VINIFICATION

Parcelle et intra-parcellaire, en cuves inox thermorégulées.

---



*Château Canon*

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

CHÂTEAU CANON - 33330 SAINT-ÉMILION, FRANCE

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