

CHATEAU
Canon-la-Gaffelière

GRAND CRU CLASSE

MILLESIME 1996

Période de vendanges
05.10 – 14.10.1996

Rendement
32 hl/ha

Vinification
En cuves inox. Extraction par remontage. Cuvaison : 32 jours

Elevage
En barriques neuves (80 %), sur lies fines, pendant 18 mois. Pas de collage, ni de filtration

Mise en bouteille
Au château, en mai 1998

Assemblage
58 % Merlot
30 % Cabernet Franc
12 % Cabernet Sauvignon

Degré
13 %



Vignobles Comtes von Neipperg