

CHATEAU
Canon-la-Gaffelière

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

AOC SAINT-EMILION GRAND CRU

Certifié Agriculture Biologique par FR-BIO-10

Vignoble

Terroirs : Argilo-calcaire. Argilo-sableux en pied de côte.

Surface en production : 19,5 ha.

Encépagement : 50 % Merlot, 40 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon.

Âge moyen du vignoble : 50 ans.

Elaboration

Mode de vendanges : Manuelles, en cagettes.

Double tri avant et après éraflage.

Pas de foulage. Arrivée de la vendange par tapis convoyeur.

Vinification : En cuves bois thermorégulées de 28 à 35 jours selon les millésimes.

Extraction par pigeage pneumatique.

Fermentation malolactique et élevage : En barriques neuves (jusqu'à 80 %) sur lies fines.

Collage et filtration si nécessaire, selon les millésimes.

Durée de l'élevage : 15 à 18 mois selon les millésimes.

Commercialisation

Par l'intermédiaire de la Place de Bordeaux.



Vignobles Comtes von Neipperg