

CHATEAU  
**Canon-la-Gaffelière**

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

**MILLESIME 2022**

Certifié Agriculture Biologique par FR-BIO-10

Période de vendanges

06.09 – 22.09.2022

Rendement

47 hl/ha

Vinification

En cuves bois. Extraction par pigeage pneumatique. Cuvaision : 32 jours

Elevage

En barriques (40 % neuves) sur lies fines et en cuves, pendant 15 mois. Pas de collage

Mise en bouteille

Au château, du 28 au 31 mai 2024

Assemblage

50 % Merlot

35 % Cabernet Franc

15 % Cabernet Sauvignon

Degré

14 %



**Vignobles Comtes von Neipperg**