

CHATEAU  
**Canon-la-Gaffelière**

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

**MILLESIME 2014**

Premier millésime certifié Agriculture Biologique par FR-BIO-10

Période de vendanges

25.09 – 09.10.2014

Rendement

24 hl/ha

Vinification

En cuves bois. Extraction par pigeage pneumatique. Cuvaision : 35 jours

Elevage

En barriques neuves (70 %), sur lies fines, pendant 17 mois. Pas de collage

Mise en bouteille

Au château, le 1<sup>er</sup> juin 2016

Assemblage

55 % Merlot

37 % Cabernet Franc

8% Cabernet Sauvignon

Degré

13,5 %



**Vignobles Comtes von Neipperg**