

CHATEAU
Canon-la-Gaffelière

GRAND CRU CLASSE

MILLESIME 2002

Période de vendanges
25.09 - 07.10.2002

Rendement
15 hl/ha

Vinification
En cuves bois. Extraction par pigeage pneumatique. Cuvaision : 21 jours

Elevage
En barriques neuves (90 %), sur lies fines, pendant 18 mois. Pas de collage, ni de filtration

Mise en bouteille
Au château, en mai 2004

Assemblage
70 % Merlot
25 % Cabernet Franc
5 % Cabernet Sauvignon

Degré
13,5 %



Vignobles Comtes von Neipperg