

CHATEAU  
**Canon-la-Gaffelière**

GRAND CRU CLASSE

**MILLESIME 2005**

**Période de vendanges**  
26.09 – 09.10.2005

**Rendement**  
30 hl/ha

**Vinification**  
En cuves bois. Extraction par pigeage pneumatique. Cuvaision : 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 2007

**Assemblage**  
55 % Merlot  
35 % Cabernet Franc  
10 % Cabernet Sauvignon

**Degré**  
14 %



**Vignobles Comtes von Neipperg**