

CHATEAU  
*Canon-la-Gaffelière*

GRAND CRU CLASSE

**MILLESIME 2006**

**Période de vendanges**  
21.09 – 03.10.2006

**Rendement**  
35 hl/ha

**Vinification**  
En cuves bois. Extraction par pigeage pneumatique. Cuvaision : 30 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 2008

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

**Degré**  
14 %



**Vignobles Comtes von Neipperg**