

Château Canon

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-EMILION



MILLÉSIME 2017

Canon 2017 nous invite à un voyage sensoriel. Entre fruits croquants et garrigue, c'est d'abord une explosion de fruits, cassis, myrtille et cerise qui laissent place ensuite à une fraîcheur printanière. Le nez déploie des notes de genets et de romarin, promenade entre champs de fleurs et forêt d'eucalyptus. En bouche, cette palette de senteurs se décline en saveurs onctueuses et délicates. La texture à la fois ample et minutieuse s'étire, tel un fil d'Ariane, pour dévoiler une finale minérale et crayeuse, caractéristique des vins issus du plateau calcaire.

DONNÉES DU MILLÉSIME

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : doux et sec

Printemps : beau et chaud

Été : très chaud

Automne : alternance de belles journées ensoleillées
et de pluies automnales.

DATES DE VENDANGES

Merlot : 4 septembre au 21 septembre

Cabernet Franc : 22 au 27 septembre

RENDEMENT

42 hl / ha

ÉLEVAGE

18 mois avec 56 % de barriques neuves pour
Château Canon et 30 % pour Croix Canon

DEGRÉ

14 %

pH

3,66

ASSEMBLAGE CHÂTEAU CANON

77 % Merlot

23 % Cabernet Franc

ASSEMBLAGE CROIX CANON

80 % Merlot

20 % Cabernet Franc

Château Canon

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-EMILION

LE VIGNOBLE DE CHÂTEAU CANON

34 hectares

SUPERFICIE

24 hectares dédiés à Château Canon,
1^{er} Grand Cru Classé
10 hectares dédiés à Croix Canon,
2nd vin de Château Canon

SOL

Plateau argilo-calcaire

ORIENTATION DU VIGNOBLE

Sud / Sud-Ouest

DENSITÉ DE PLANTATION

Entre 6 500 et 7 200 pieds/ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

30 ans

ENCÉPAGEMENT

70 % Merlot
30 % Cabernet Franc

VENDANGES

Manuelles et en cagettes

TRI

Manuel

VINIFICATION

Parcellaire, avec encuvage par gravité, en cuves tronconiques inox à double paroi thermorégulées. Ecoulage gravitaire. Malolactique : 1/3 en barriques neuves et 2/3 en cuves.

ÉLEVAGE

En barrique de chêne français, avec une chauffe moyenne ou moyenne longue.
Soutirage à l'esquive. Collage si nécessaire, selon les millésimes.

