

Château Canon

1^{er} Grand Cru Classé

Millésime 1996

Appellation	1 ^{er} Grand Cru Classé B
Superficie du vignoble	18 ha
Rendement	41 hl/ha
Terroir	Plateau argilo-calcaire
Orientation	Sud / Sud- ouest
Encépagement	55 % Merlot, 45% Cabernet Franc
Densité de plantation	6 500 pieds/ha
Age moyen des vignes	35 ans
Mode de culture	Taille en guyots doubles - Effeuvillage manuel - Vendanges vertes - Lutte raisonnée

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Chaud sauf Février et les premiers jours de Mars
Printemps : Beau en Juin puis assez pluvieux
Floraison : Juin - Précoce - Très beau temps
Été : Irrégulier puis chute des températures – pluies en Août

VENDANGES

Les vendanges sont réalisées entièrement manuellement. La sélection est effectuée directement dans les vignes en deux étapes : la première au moment de la coupe, la 2nde sur table de tri.

Merlot: du 24 septembre au 4 Octobre
Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon: 30 septembre

Conditions climatiques pendant les vendanges: Temps moyen, entre soleil et averses. Températures fraîches pour la saison accompagnées de vent.

VINIFICATION

- Fermentation alcoolique pendant 6 à 8 jours à 30°C, en cuves de chêne thermo-régulées
- Macération de 19 à 24 jours en cuves bois thermo-régulées entre 29°C et 32°C
- Fermentation malolactique en cuves inox souterraines et en barriques
- Elevage en barriques pendant 18 à 20 mois. 60 % de barriques neuves, soutirage à l'esquive tous les trois mois, collage aux blancs d'œufs frais 6 mois avant la mise en bouteille, pas de filtration.

ASSEMBLAGE

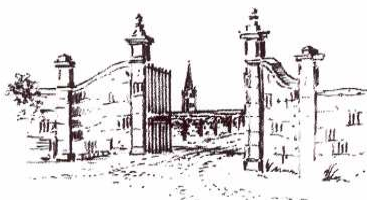
Château Canon
65 % Merlot
35 % Cabernet Franc

Clos Canon
70 % Merlot
30 % Cabernet Franc

PRODUCTION

50 % **Château Canon**

40 % **Clos Canon**



Château Canon – B.P. n°22 – 33 330 Saint-Emilion
e-mail : chateau-canon@wanadoo.fr
Tél : 33.(0)5.57.55.23.45 Fax : 33.(0)5.57.24.68.00