

Château Canon

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-EMILION



MILLÉSIME 2007

L'attaque est longue, le bouquet aromatique complexe, racé et subtil. Fin, il se caractérise par une belle acidité avec des notes fraîches, florales qui évoluent joliment vers le cuir et le tabac, avec des notes de sous-bois. Un millésime épanoui, harmonieux, caractéristique de Château Canon par sa minéralité.

DONNÉES DU MILLÉSIME

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : doux et humide

Printemps : sec avec des températures agréables
en avril, puis humide à partir de mai

Été : mitigé et frais

Automne : ensoleillé mais doux, avec des nuits fraîches

DATES DE VENDANGES

Merlot : du 27 septembre au 3 octobre 2007

Cabernet Franc : les 3 et 4 octobre 2007

RENDEMENT

35 hl / ha

ÉLEVAGE

18 mois avec 50 % de barriques neuves

DEGRÉ

14 %

pH

3,72

ASSEMBLAGE CHÂTEAU CANON

75 % Merlot

25 % Cabernet Franc

ASSEMBLAGE CLOS CANON

100 % Merlot

Château Canon

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION

LE VIGNOBLE DE CHATEAU CANON

34 hectares

SUPERFICIE EN PRODUCTION

31,80 hectares dont 12 hectares sont dédiés
à Croix Canon à partir de 2011

SOL

Plateau argilo-calcaire

ORIENTATION DU VIGNOBLE

Sud / Sud-ouest

DENSITÉ DE PLANTATION

Entre 6500 et 7200 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 parois 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 aux blancs d'œufs, si nécessaire, selon les millésimes.

