

# Château Canon

1<sup>er</sup> 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 genêts 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<sup>er</sup> GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT-ÉMILION

## LE VIGNOBLE DE CHÂTEAU CANON

34 hectares

### SUPERFICIE

24 hectares dédiés à Château Canon,  
1<sup>er</sup> Grand Cru Classé  
10 hectares dédiés à Croix Canon,  
2<sup>nd</sup> 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.

