

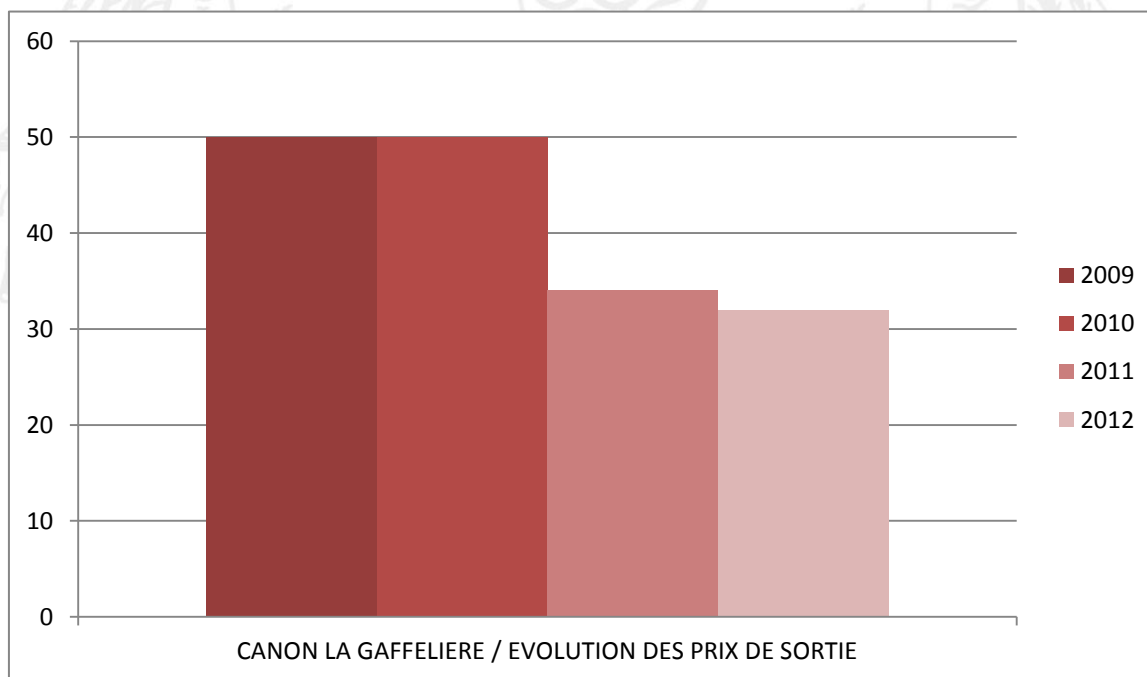
CHATEAU
Canon-la-Gaffelière

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

Prix de sortie / Release prices

Evolution

2009	2010	2011	2012
50.00 €	50.00 €	34.00 €	32.00 €



Vignobles Comtes von Neipperg

CHATEAU
Canon-la-Gaffelière

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

Revue de Presse / Press Review
Primeurs 2012

Robert Parker's Wine Advocate # 206 – April 2013

92 - 94

Exotic notes of Christmas fruitcake, cedar wood, cassis, espresso roast and chocolate soar from the glass of this sensual, impressively well-endowed 2012. Full-bodied with silky tannin and well-integrated wood, this beauty is a tribute to the impeccable viticulture and fermentation techniques of Neipperg and his head consultant, Stéphane Derenoncourt. This wine will be drinkable upon release and should evolve for 15 years. From brilliant proprietor Stephan von Neipperg, this nearly 50-acre vineyard on the foothills of the limestone plateau of St-Emilion enjoyed low yields of 28 hectoliters per hectare, and the final blend consisted of equal parts Merlot and Cabernet Franc. The natural alcohol is 13.5%, about average on the Right Bank in this vintage.

Decanter – April 2013

17.25/20 pts (90+ /100 pts)

An equal share of Merlot and Cabernet Franc. Fragrant and floral. Attractive mid-palate fruit then long, firm finish. Well judged. (James Lawther MW)

Jancis Robinson – April 2013

17

50% Merlot, 50% Cabernet Franc – more than usual. Deeply coloured with purple rim. Strong Cabernet Franc character comes through: really zesty fruit with graphite layers. Attractive combination of fruit and dark savour, with the oak showing firmly on the finish at the moment (80% new). But it is fresh too, the tannins fully ripe and compact but not heavy. (JH)

Bettane & Desseauve – Avril 2013

17

Élégante structure, tannin fin, dans la suavité, ne joue pas la surpuissance, mais a parfaitement compris que la clé du millésime est l'élégance.



Vignobles Comtes von Neipperg

CHATEAU
Canon-la-Gaffelière

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

AOC SAINT-EMILION GRAND CRU

Vignoble

Terroirs : argilo-calcaire. Argilo-sableux en pied de côte

Surface en production : 19,5 ha

Encépagement : 55 % Merlot, 40 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon

Âge moyen du vignoble : 45 ans

Elaboration

Mode de vendanges : manuelles, en cagettes

Double tri avant et après éraflage

Pas de foulage. Arrivée de la vendange par tapis convoyeur

Vinification : en cuves de bois thermorégulées de 18 à 26 jours selon les millésimes

Extraction par pigeage pneumatique

Fermentation malolactique et élevage : en barriques neuves (de 80 à 100 %) sur lies fines

Collage et filtration si nécessaire, selon les millésimes

Durée de l'élevage : 15 à 20 mois selon les millésimes

Commercialisation

Par l'intermédiaire de la Place de Bordeaux



Vignobles Comtes von Neipperg

CHATEAU
Canon-la-Gaffelière

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

MILLESIME 2012

Période de vendanges

03.10 – 11.10.2012

Rendement

28 hl/ha

Vinification

En cuves bois. Extraction par pigeage pneumatique. Cuvaizon : 32 jours

Elevage

En barriques neuves (80 %), sur lies fines

Assemblage

50 % Merlot

50 % Cabernet Franc



Vignobles Comtes von Neipperg