

CHATEAU
Canon-la-Gaffelière

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

MILLESIME 2023

Certifié Agriculture Biologique par FR-BIO-10

Période de vendanges

20.09 – 29.09.2023

Rendement

35 hl/ha

Vinification

En cuves bois. Extraction par pigeage pneumatique. Cuvaizon : 30 jours

Elevage

75 % en barriques (40 % neuves), sur lies fines, et 25 % en cuves (bois et béton), pendant 15 mois.

Pas de collage

Mise en bouteille

Au château, du 16 au 19 mai 2025

Assemblage

35 % Merlot

45 % Cabernet Franc

20 % Cabernet Sauvignon

Degré

13,5 %



Vignobles Comtes von Neipperg