

Château Canon

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-EMILION



MILLÉSIME 2020

La première impression est terrienne, finement tourbée, puis exhale rapidement le cèdre. Quelques tours dans le verre et c'est le fruit qui explose; un nez mouvant, comme en apesanteur, entre terre et ciel, qui laisse deviner un haut niveau de complexité. La grande splendeur du millésime se révèle totalement en bouche; une attaque ample, et incroyablement juteuse, crémeuse sans s'alanguir. Bien au contraire, elle déploie une multiplicité d'arômes dans son élan : des fruits mûrs qui pinotent, framboise et griotte. Il y a aussi cette finale saline, longue et précise, qui porte la composition. Une note minérale et vivifiante, signature du plateau calcaire, qui vient clore la boucle et remet la fraîcheur au cœur.

DONNÉES DU MILLÉSIME

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : exceptionnellement doux

Printemps : très pluvieux

Été : très chaud à partir du mois de juillet

Automne : retour de la pluie à partir du solstice

DATES DE VENDANGES

Merlot : du 4 au 21 septembre

Cabernet Franc : du 18 au 23 septembre

RENDEMENT

40 hl / ha

ÉLEVAGE

18 mois avec 50 % de barriques neuves pour

Château Canon et 30 % pour Croix Canon

DEGRÉ

14,5 %

pH

3,53

ASSEMBLAGE CHÂTEAU CANON

68 % Merlot

32 % Cabernet Franc

ASSEMBLAGE CROIX CANON

65 % Merlot

35 % Cabernet Franc

Château Canon

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-EMILION

LE VIGNOBLE DE CHÂTEAU CANON

34 hectares

SUPERFICIE

24 hectares dédiés à Château Canon,
1^{er} Grand Cru Classé
10 hectares dédiés à Croix Canon,
2nd 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

28 ans

ENCÉPAGEMENT

67 % Merlot
33 % 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.

