

# Château Canon

1<sup>er</sup> GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT-EMILION



## MILLÉSIME 2016

Arpenter les vignes sous la chaleur d'une après-midi d'été, en profitant de la brise rafraichissante des hauteurs de St Emilion... tel est le lieu où vous transporte Château Canon 2016. Le nez déploie des arômes de cerises noires et de fruits murs. Ce sont ensuite des parfums de violette et de chocolat qui s'expriment. Quelques notes de figes fraîches et d'épices, légèrement poivrées, complètent la palette aromatique, toute en longueur et onctuosité. Les tannins fins, soyeux, apportent une texture en bouche à la fois crémeuse et persistante. Le plateau calcaire imprime sa minéralité et apporte de la vivacité en bouche et un magnifique équilibre.

## DONNÉES DU MILLÉSIME

### CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : doux

**Printemps** : pluvieux

**Été** : très chaud et sec

**Automne** : été indien

### DATES DE VENDANGES

**Merlot** : du 22 septembre au 3 octobre

**Cabernet Franc** : du 7 au 11 octobre

### RENDEMENT

45 hl / ha

### ÉLEVAGE

18 mois avec 65 % de barriques neuves  
pour Château Canon et 25 % pour Croix Canon

### DEGRÉ

14 %

### pH

3,57

### ASSEMBLAGE CHÂTEAU CANON

74 % Merlot

26 % Cabernet Franc

### ASSEMBLAGE CROIX CANON

76 % Merlot

24 % Cabernet Franc

# Château Canon

1<sup>er</sup> GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT-EMILION

## LE VIGNOBLE DE CHÂTEAU CANON

34 hectares

### SUPERFICIE EN PRODUCTION

29,38 hectares, dont 9,33 hectares dédiés  
à Croix 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 aux blancs d'oeufs, si nécessaire, selon les millésimes.

