

Château Canon

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION



MILLÉSIME 2025

Il y a des millésimes qui aiment se faire entendre. Canon ne s'y laisse pas prendre. Sur le plateau calcaire, la puissance se déploie différemment.

La robe est profonde, lumineuse. L'aromatique s'ouvre sur un très beau fruit rouge, à la fois riche et frais, onctueux et glacé – fraise, mûre, cerise. Des touches florales baumées enveloppent ce cœur qui se précise : croquant, juteux, sanguin. 2025 aurait pu tout faire basculer, mais la fraîcheur traverse le vin de part en part, portée par la signature saline du calcaire. Les tanins, discrets, soyeux, élégants, structurent l'ensemble sans jamais l'alourdir. Le fruit s'y déploie avec ampleur, soutenu par une tension persistante qui étire la finale et en prolonge l'éclat. Le plateau cadre, le vin s'aligne. La maturité s'installe, la fraîcheur s'impose. Et l'équilibre, royal, gouverne. Un Canon d'ampleur souveraine.

VENDANGES

Merlot : du 28 août au 13 septembre

Cabernet franc : du 13 au 18 septembre

CHÂTEAU CANON

ASSEMBLAGE — 76 % Merlot | 24 % Cabernet franc

ÉLEVAGE — 16 à 18 mois, 49 % bois neuf, 7 % foudres

CROIX CANON

ASSEMBLAGE — 79 % Merlot | 21 % Cabernet franc

ÉLEVAGE — 16 à 18 mois, 24 % bois neuf, 30 % foudres, 15 % béton

DEGRÉ — 14 %

RENDEMENT — 40 hl/ha

PH — 3,5

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : relativement sec et doux

Printemps : frais et humide, période chaude
fin avril

Été : très sec et très chaud

Vendanges : conditions plutôt fraîches

VINIFICATION

Parcellaire, en cuves inox thermorégulées,
encuvage gravitaire



Château Canon

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION

CHÂTEAU CANON - 33330 SAINT-ÉMILION, FRANCE

+33 (0)5 57 55 23 45 - CHATEAUCANON.COM