

Château Canon

1^{er} GRAND CRU CLASSE
SAINT-EMILION



MILLÉSIME 2018

2018 vibre dès le premier nez grâce à un fruit éclatant. Une explosion aromatique où se mêlent la griotte et la gourmandise de la pâte d'amande... Des notes mentholées de cèdre et de rose donnent un élan de fraîcheur. Porté par cet équilibre aérien, le vin révèle alors sa profondeur et sa densité. On le découvre sanguin et généreux, mais toujours élégant. La bouche est ample, les tanins raffinés et soyeux. Le moelleux d'un financier à la framboise dont on savoure l'éclat acidulé. On lui accorderait volontiers la puissance et la grâce de la danseuse étoile abandonnée à son art.

DONNÉES DU MILLÉSIME

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : doux et pluvieux

Printemps : doux et humide

Été : très ensoleillé et nuits fraîches

Automne : été indien

DATES DE VENDANGES

Merlot : du 7 au 27 septembre

Cabernet Franc : du 2 au 5 octobre

RENDEMENT

42 hl / ha

ÉLEVAGE

18 mois avec 52 % de barriques neuves pour
Château Canon et 38 % pour Croix Canon

DEGRÉ

14 %

pH

3,69

ASSEMBLAGE CHÂTEAU CANON

72 % Merlot

28 % Cabernet Franc

ASSEMBLAGE CROIX CANON

65 % Merlot

35 % Cabernet Franc

Château Canon

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION

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

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.

