

CHATEAU
Canon-la-Gaffelière

GRAND CRU CLASSE

MILLESIME 2003

Période de vendanges
15.09 – 25.09.2003

Rendement
17 hl/ha

Vinification
En cuves bois. Extraction par pigeage pneumatique. Cuvaision : 23 jours

Elevage
En barriques neuves (90 %), sur lies fines, pendant 18 mois. Pas de collage, ni de filtration

Mise en bouteille
Au château, en mai 2005

Assemblage
45 % Merlot
50 % Cabernet Franc
5 % Cabernet Sauvignon

Degré
13 %



Vignobles Comtes von Neipperg