

CHATEAU
Canon-la-Gaffelière

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

AOC SAINT-EMILION GRAND CRU

Zertifiziert biologische Landwirtschaft durch FR-BIO-10 seit 2014.

Weinberge

Boden: Ton-Kalk, Ton-Sand am Hangfuß.

Produktionsfläche: 19,5 Hektar.

Sortenbestand: 50% Merlot, 40% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon.

Durchschnittsalter der Rebstöcke: 50 Jahre.

Weinbereitung

Weinlese: Manuell in kleinen Behältern.

Doppelte Aussortierung vor und nach dem Abbeeren.

Kein Einmischen. Ankunft der Ernte über ein Förderband.

Weinbereitung: Je nach Jahrgang 28 bis 35 Tage lang in thermoregulierten Holztanks.
Extraktion durch pneumatische Pigeage.

Malolaktische Gärung und Ausbau: In neuen Fässern (bis 80%) auf feiner Hefe.
Schönung und Filtration, falls notwendig, je nach Jahrgang.

Dauer des Ausbaus: 15 bis 18 Monate, je nach Jahrgang.

Vermarktung

Über den Handelsplatz Bordeaux.



Vignobles Comtes von Neipperg