

CHATEAU  
**Canon-la-Gaffelière**

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

**MILLESIME 2016**

Certifié Agriculture Biologique par FR-BIO-10

Période de vendanges  
26.09 – 15.10.2016

Rendement  
42 hl/ha

Vinification  
En cuves bois. Extraction par pigeage pneumatique. Cuvaision : 32 jours

Elevage  
En barriques neuves (60 %), sur lies fines, pendant 17 mois. Pas de collage

Mise en bouteille  
Au château, du 4 au 7 juin 2018

Assemblage  
55 % Merlot  
35 % Cabernet Franc  
10 % Cabernet Sauvignon

Degré  
14,5 %



**Vignobles Comtes von Neipperg**