

CHATEAU
Canon-la-Gaffelière

GRAND CRU CLASSE

MILLESIME 2000

Période de vendanges
22.09 - 04.10.2000

Rendement
29 hl/ha

Vinification
En cuves bois. Extraction par pigeage pneumatique. Cuvaision : 26 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 2002

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

Degré
13,5 %



Vignobles Comtes von Neipperg