

CHATEAU
Canon-la-Gaffelière

GRAND CRU CLASSE

JAHRGANG 2001

Weinlese

01.10. – 10.10.2001

Ertrag

21 hl/ha

Weinbereitung

25 Tage lang in Holztanks. Extraktion durch pneumatische Pigeage

Weinausbau

18 Monate lang in 85% neuen Fässern auf feiner Hefe. Keine Schönung und Filtration

Flaschenabfüllung

Gutsabfüllung im Mai 2003

Verschnitt

50% Merlot

45% Cabernet Franc

5% Cabernet Sauvignon

Alkoholgehalt

13,5%



Vignobles Comtes von Neipperg