

CHATEAU
Canon-la-Gaffelière

GRAND CRU CLASSE

MILLESIME 2001

Période de vendanges
01.10 - 10.10.2001

Rendement
21 hl/ha

Vinification
En cuves bois. Extraction par pigeage pneumatique. Cuvaision : 25 jours

Elevage
En barriques neuves (85 %), sur lies fines, pendant 18 mois. Pas de collage, ni de filtration

Mise en bouteille
Au château, en mai 2003

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

Degré
13,5 %



Vignobles Comtes von Neipperg