

CHATEAU  
**Canon-la-Gaffelière**

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

**MILLESIME 2021**

Certifié Agriculture Biologique par FR-BIO-10

Période de vendanges  
28.09 – 14.10.2021

Rendement  
30 hl/ha

Vinification  
En cuves bois. Extraction par pigeage pneumatique. Cuvaision : 29 jours

Elevage  
En barriques (40 % neuves), sur lies fines, pendant 15 mois. Pas de collage

Mise en bouteille  
Au château, les 31 mai et 1<sup>er</sup> juin 2023

Assemblage  
35 % Merlot  
45 % Cabernet Franc  
20 % Cabernet Sauvignon

Degré  
13,5 %



**Vignobles Comtes von Neipperg**