

CHATEAU
Canon-la-Gaffelière

GRAND CRU CLASSE

MILLESIME 2004

Période de vendanges

04.10 – 06.10.2004
17.10 et 18.10.2004

Rendement

37 hl/ha

Vinification

En cuves bois. Extraction par pigeage pneumatique. Cuvaision : 30 jours

Elevage

En barriques neuves (80 %), sur lies fines, pendant 18 mois. Pas de collage, ni de filtration

Mise en bouteille

Au château, en juin 2006

Assemblage

50 % Merlot
45 % Cabernet Franc
5 % Cabernet Sauvignon

Degré

13,5 %



Vignobles Comtes von Neipperg