

CHATEAU  
**Canon-la-Gaffelière**

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

**MILLESIME 2020**

Certifié Agriculture Biologique par FR-BIO-10

Période de vendanges  
17.09 – 29.09.2020

Rendement  
32,5 hl/ha

Vinification  
En cuves bois. Extraction par pigeage pneumatique. Cuvaision : 32 jours

Elevage  
En barriques neuves (50 %), sur lies fines, pendant 16 mois. Pas de collage

Mise en bouteille  
Au château, du 11 au 13 mai 2022

Assemblage  
55 % Merlot  
30 % Cabernet Franc  
15 % Cabernet Sauvignon

Degré  
13,5 %



**Vignobles Comtes von Neipperg**