

Chateau

VRAI CANON BOUCHÉ

AOC CANON-FRONSAC

2019

Superficie : 12,7195 ha

Densité de plantation : 6.600 pieds / hectare

Age moyen des vignes : 35 ans.

Encépagement planté : 60 % Merlot, 35 % Cabernet Franc, 5 % Malbec

Type de sols : calcaire à astérie recouvert d'argile de décarbonatation

Pratiques culturales : travail mécanique en totalité, lutte phytosanitaire raisonnée, effeuillage et éclaircissage manuel.

En conversion Bio

Rendements : 42 hl/ha

Vendanges manuelles en cagettes

Dates de vendanges du 23/09 au 04/10/2019

Techniques de vinification

Fermentation alcoolique en cuves ciment

Durée de cuvaison : 30 jours

Egreneur Dream, table de tri mistral, encuvage par gravité puis vinification en grain entier, pigeage avec alternance de petits travaux de remontage fractionnés avec arrosage manuel du marc, utilisation d'un pressoir vertical à cage avec sélection des vins de presse, élevage en lots séparés jusqu'à assemblage final.

Fermentation malolactique partiellement en barriques

Élevage sur lies pendant 2 mois.

Élevage en fûts : 35 % fûts neufs 35 % fûts d'un vin 30 % fûts de deux vins. Durée : 12 à 15 mois.

Tonnelliers : 20% Taransaud, 10 % Ana Sélection, 20 % Stockinger, 15 % Seguin Moreau, 20 % Darnajou, 8 % Quintessence, 7% Dargaud.

Assemblage : 60 % Merlot, 35 % Cabernet Franc, 5% Malbec

Degré potentiel : 14.50 %

Production en bouteilles dans ce millésime : 60 000

