

CHATEAU  
**Canon-la-Gaffelière**

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

AOC SAINT-EMILION GRAND CRU

Certifié Agriculture Biologique par FR-BIO-10

**Vignoble**

**Terroirs :** Argilo-calcaire. Argilo-sableux en pied de côte.

**Surface en production :** 19,5 ha.

**Encépagement :** 50 % Merlot, 40 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon.

**Âge moyen du vignoble :** 50 ans.

**Elaboration**

**Mode de vendanges :** Manuelles, en cassettes.  
 Double tri avant et après éraflage.

Pas de foulage. Arrivée de la vendange par tapis convoyeur.

**Vinification :** En cuves bois thermorégulées de 28 à 35 jours selon les millésimes.  
 Extraction par pigeage pneumatique.

**Fermentation malolactique et élevage :** En barriques neuves (jusqu'à 80 %) sur lies fines.  
 Collage et filtration si nécessaire, selon les millésimes.

**Durée de l'élevage :** 15 à 18 mois selon les millésimes.

**Commercialisation**

Par l'intermédiaire de la Place de Bordeaux.



Vignobles Comtes von Neipperg

BP 34 - F-33330 Saint-Emilion - Tél. +33 (0)5.57.24.71.33 - Fax +33 (0)5.57.24.67.95  
 info@neipperg.com - www.neipperg.com

Safrà 2006. Grands Crus de Bordeaux, 16/06/2018. Fête le Vin.