

Château Canon

1^{er} GRAND CRU CLASSE
SAINT-EMILION



MILLÉSIME 2022

«Remarquable point de maturité des cabernets francs. Charme et chair des merlots. Un millésime dense, mais juste. Canon avant tout.»

Tout est là. La sophistication et l'étoffe, l'intensité et la retenue, la signature calcaire. Fil subtil de la composition, la fraîcheur autour de laquelle la densité du millésime s'ancre et se construit. Sa première facette est florale, évoquant le parfum des fleurs printanières, la jonquille. Elle s'accompagne de fruits rouges, juteux, d'une profondeur notable. En bouche, le vin s'épanouit dans l'harmonie, convoquant la maîtrise d'un millésime parfaitement abouti. La cerise répond au pamplemousse, la vibration à l'étoffe. La texture, soyeuse, semble enrober un cœur électrisant. Les sensations persistent, étirent la dégustation. Le vin reste juste, d'une tenue à toute épreuve.

VENDANGES

Merlot : 30 août au 12 septembre

Cabernet Franc : 15 au 22 septembre

CHÂTEAU CANON

ASSEMBLAGE — 75% Merlot | 25% Cabernet Franc

ÉLEVAGE — 18 mois avec 50% de bois neuf dont 4 foudres

CROIX CANON

ASSEMBLAGE — 41% Merlot | 59% Cabernet Franc

ÉLEVAGE — 16 à 18 mois avec 30% de bois neuf dont 3 foudres

DEGRÉ - 14,5%

RENDEMENT - 45hl/ha

PH - 3,50

CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : Sec, températures douces.
Printemps : Sec, températures à la hausse.
Orages au changement de saison.
Été : Sec, juillet en particulier. Episodes caniculaires.
Automne : Ensoleillé.

VINIFICATION

Parcellaire, en cuves inox thermorégulées, encuvage gravitaire.



Château Canon

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-EMILION

CHÂTEAU CANON - 33330 SAINT-EMILION, FRANCE

+33 (0)5 57 55 23 45 - CHATEAUCANON.COM