

Château Canon La Valade

Canon-Fronsac - 2016

Région : Bordeaux

Appellation : AOP Canon Fronsac

Superficie : 1,69 Hectares

Commune : Fronsac et Saint Michel de Fronsac

Couleur : rouge

Millésime : 2016

Cépage : 100 % Merlot

L'alcool : 14.5 %

Type de sol : Argilo-calcaire à astéries ou molasses

Age moyen des vignes : 35 ans

Type de taille : Guyot Double

Densité de plantation : 5550 pieds/Ha

Rendement : 50 HL/Ha

Quantité : 12 000 Billes (75 Cl) et 200 Magnums (1.5 L)



ELABORATION

Culture traditionnelle raisonnée.

Vendanges mécaniques avec un tri manuel avant l'encuvage.

Egrappage total, Fermentation en cuve ciment,

Vinification traditionnelle, macération environ 3 semaines.

Elevage barriques neuves 30 %, barriques d'un vin et plus 30 % et cuve 40 %, pendant environ 18 mois.

RÉCOMPENSE

Médaille d'**OR** au concours de Bordeaux

Médaille d'**OR** au concours agricole de Paris

Médaille d'**Argent** au concours des vignerons indépendants

Commentaires :

Belle robe sombre, reflets violacés jeunes. Nez de fruits rouges et noirs mûrs avec une tonalité boisée un peu minérale graphite. En bouche un vin dense, puissant, avec une belle qualité de parfum. Un vin de belle facture que l'on pourra carafer (Gilbert et Gaillard)