



Château Canon

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION

MILLÉSIME 2021

*«Il y a ce que l'on frôle et ce que l'on retient, ce que l'on sent et ce que l'on apprend...
Ça s'appelle l'équilibre.»*

Touches rouges et fusantes, impression sanguine, Château Canon 2021 nous entraîne dans un corps-à-corps électrisant. En tête, framboises et fraises sémillantes se lovent dans un fond tourbé. Puis la couleur se densifie jusqu'au rouge profond de la cerise, au noir amer d'un bâton de réglisse. La chair est ferme et musclée, dense et sans excès. Une bouche droite et tendue concourt à la justesse de ces formes. La fleur d'oranger enrobe cette composition d'une note rayonnante, épaulée par la fraîcheur d'une pointe d'orgeat plutôt que de miel. La multiplicité des registres étonne, à rendre ce millésime provocant à qui sait le sonder. Fruité, floral, végétal, fumé ; l'équilibre a pris corps.

○ VENDANGES

Merlot : du 16 septembre au 6 octobre
Cabernet Franc : du 30 sept. au 8 octobre

○ RENDEMENT

40 hl/ha

○ ASSEMBLAGE CHÂTEAU CANON

71 % Merlot
29 % Cabernet Franc

○ ASSEMBLAGE CROIX CANON

54 % Merlot
46 % Cabernet Franc

○ ELEVAGE CHÂTEAU CANON

16 à 18 mois avec 50 % de barriques neuves

○ ELEVAGE CROIX CANON

16 à 18 mois avec 30 % de bois neuf
dont deux foudres

○ DEGRÉ

13,5 %

○ PH

3,37

