



Château Canon è un 1er Grand Cru Classé ubicato nel villaggio di Saint-Émilion, Bordeaux. La sua storia ha inizio nel 1760 quando Jacques Kanon acquista la tenuta facendo erigere lo château ed avviando la produzione vitivinicola. Nei suoi 250 anni di storia, lo Château Canon ha dapprima mutato nome sostituendo la lettera K di Kanon in C, poi la proprietà: è stato, infatti, acquisito nel 1996 dalla maison CHANEL, che per più di vent'anni si è dedicata alla ristrutturazione dell'intera tenuta, inclusi i vigneti, lo château e le gallerie sotterranee lunghe 30 chilometri. Oggi lo Château Canon si estende per 34 ettari di superficie vitata ubicati sull'altopiano calcareo di Saint-Émilion caratterizzato da venature argillose, capaci di trattenere l'acqua e restituirla alle viti durante i periodi siccitosi. A Saint-Émilion, l'uva regina è il Merlot il cui nome deriva dal termine "merlo" rifacendosi al colore dell'uva simile a quello del piumaggio di quest'uccello. Durante la ristrutturazione dei vigneti la maison CHANEL ha deciso di riportare l'impianto alle proporzioni originali optando principalmente su viti Merlot, mentre il rimanente 30-40% è impiantato a Cabernet Franc. Nel 2011 la proprietà è stata implementata con l'acquisito di una vicina tenuta, per un totale di 11 ettari di vigneto, le cui uve vengono utilizzate per dar vita ad un nuovo vino: Croix Canon Saint-Émilion Grand Cru. I vini prodotti dallo Château Canon sono longevi, voluttuosi, setosi.

Croix Canon

Varietà Merlot, Cabernet Franc.

Vigneti I vigneti – circa 11 ettari – sono situati sull'altopiano calcareo di Saint-Émilion caratterizzato da venature argillose, capaci di trattenere l'acqua e restituirla alle viti durante i periodi siccitosi. Le viti hanno un'età media di 30 anni.

Vinificazione La vinificazione avviene secondo le pratiche tradizionali della zona bordolese: le singole parcelle di vigneto vengono vinificate separatamente, il mosto raggiunge per caduta le vasche in acciaio inox a temperatura controllata dove ha luogo la fermentazione. La fermentazione malolattica avviene per 2/3 della massa in vasche in acciaio inox e per 1/3 in fusti di rovere nuovo, mentre l'affinamento in barriques di rovere francese – 25% legno nuovo – perdura per almeno 18 mesi.

Caratteristiche Croix Canon fa emergere, al naso, aromi di frutta fresca, quali mirtilli, ribes nero e ciliegie, unitamente a note erbacee, di rosmarino, sottobosco ed eucalipto. Al palato è morbido e delicato, mentre il finale minerale e gessoso è lungo e persistente.

