



EXPLOITANTS ACTUELS :

Xavier et Olivier Roux.

SITUATION et GEOLOGIE :

Commune de Fronsac, AOC Canon Fronsac
Grés, Argile et Silico calcaire.

HISTORIQUE :

Propriété familiale depuis 1940. Un des fleurons de l'appellation Canon Fronsac

ENCEPAGEMENT :

70 % de Merlot, 28 % de Cabernet-Franc et 2 % de Malbec.

VENDANGES :

Mécaniques, sélection des parcelles - Récolte à maturité optimale.

VINIFICATION :

En cuves émaillées thermoregulées puis élevage en barrique pendant 12 à 18 mois avec soutirage mensuel.

DEGUSTATION :

Les vins des Canon Fronsac à la robe d'un rouge rubis soutenu se parent rapidement de nuances topazées, marque des grands terroirs calcaires. Alliant finesse et vivacité, les arômes dominants de fruits rouges s'enrichissent souvent de touches d'épices, parfois même de truffe. Vins charnus et racés, leur solide charpente tannique sait allier richesse et élégance. Vins de grande garde, ils s'épanouissent au fil des ans avec toute la distinction que leur confère un grand terroir.

PRODUCTION :

Rendement moyen : 130 000 bouteilles
Superficie : 20 ha sur un ensemble de 40 ha.
Age moyen des vignes : 30 ans

Visites tous les jours ouvrables sur rendez-vous...