



CHÂTEAU
SAINT AHON



COLBERT CANNET



APPELLATION : Haut-Médoc

PROPRIÉTAIRE : GFA du Château Saint Ahon

SUIVI OENOLOGIQUE : Christophe Coupez, Sandra Dubosc

COMMUNE : Blanquefort

SUPERFICIE : 31 hectares

NATURE DU SOL : sableux, graveleux sur une couche d'allios

ENCÉPAGEMENT : 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot,
5% Cabernet Franc et 5% Petit Verdot

EXPOSITION : plantation Nord / Sud

ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE : 19 ans

DENSITÉ DE PLANTATION : 7 200 à 7 950 pieds à l'hectare

TAILLE : Guyot double

RENDEMENT MOYEN : 45 hL/Ha

VENDANGE : mécanique, égrenage linéaire avec table de tri
à rouleaux à la réception

CONDUITE DU VIGNOBLE : agriculture raisonnée certifiée,
Haute Valeur Environnementale niveau 3, gestion parcellaire
et travaux en vert

ASSEMBLAGE : 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

VINIFICATION : traditionnelle avec thermorégulation,
cuvaison courte

DURÉE DE CUIVISON : 3 semaines minimum

ÉLEVAGE : 10 à 12 mois en cuve

HISTORIQUE : création de la marque Colbert Cannet en 1987

WWW.SAINTAHON.COM - info@saintahon.com - www.facebook.com/ChateauSaintAhon
TEL. +33 (0)5 56 35 06 45 - FAX +33 (0)5 56 35 87 16 - 57, RUE SAINT AHON - 33290 BLANQUEFORT, FRANCE