



Château Canon

1er Grand Cru Classé "B", St-Emilion AOC

Il sera l'un des vins les plus recherchés de cette campagne

Description:

Nicht nur in guten, gerade auch in schwierigen Jahrgängen spielt Canon seine Lagenvorteile auf dem Kalk-Sandstein-Terroir aus. Überwiegend Merlot in der Cuvée, strukturiert von soften und reifen Tanninen, mit viel betörendem Druck am Gaumen, sehr vielschichtig und lang.

Profile aromatique:

Les baies rouges marquent le sublime bouquet, d'une grande délicatesse aux nuances de bois de santal et groseille rouge. En deuxième nez viennent des notes minérales de craie et de zestes d'orange sanguine. Bouche incroyablement complexe et soyeuse, racée et vibrante, avec des tannins serrés, un élégant cœur minéral et un corps parfaitement sculpté. Sublime astringence dans l'interminable finale aux nuances de griotte, de graphite et de tabac blond.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	St-Emilion & Satellites
Producteur:	St-Emilion AOC
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	2030-2060
N° article:	0493123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Canon

1er Grand Cru Classé "B"
St-Emilion AOC

Herkunft: France

Notation: Antonio Galloni 96/100, Decanter 98/100,
Falstaff 96/100, James Suckling 99/100, Vinum
98/100, WeinWisser 19+/20

A boire: 2030-2060

Vol. alcool: 14.5%

Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges
de garde, nous recommandons une
température de service de 16 à 18 °C.