



Château Canon-la-Gaffelière

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

St-Émilion avec une grande communauté de fans

Description:

Comparé à de nombreux autres viticulteurs, Stephan von Neipperg a été épargné par les effets trop néfastes des caprices de la météo et a pu bien maîtriser la récolte grâce à un travail de viticulture très élaboré. Au Château Canon-La-Gaffelière, la cuvée du millésime 2024 est composée de 43% de merlot, 43% de cabernet franc et 14% de cabernet sauvignon, le tout élevé à 30% en barriques neuves. Le résultat est un Saint Émilion expressif pour les amateurs de vins de Bordeaux finement équilibrés - avec une finesse remarquable et un excellent potentiel de garde. Un bouquet floral et fruité envoûtant, un palais complexe à la texture soyeuse et à la race vibrante, une finale finement aromatique et concentrée.

Profil aromatique:

Bouquet d'une grande complexité aux délicates nuances de cerise sauvage, d'estragon et de zeste d'orange sanguine. En deuxième nez viennent des notes envoûtantes de violette, coriandre et cassis rouge. Bouche complexe et bien structurée, racée et équilibrée, avec une texture soyeuse, des tannins serrés et un corps musclé. Astringence granuleuse dans la longue finale concentrée aux notes de griotte et de genièvre.

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

Viticulture: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcool: 14.0%

A boire: 2032-2059

N° article: 0498523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Canon-la-Gaffelière

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

Herkunft: France
Notation: Antonio Galloni 96/100, Decanter 94/100, Jane Anson 94/100, James Suckling 95/100, Vinum 97/100, Wine Spectator 95/100
A boire: 2032-2059
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Vol. alcool: 14.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.