



Château Canon-la-Gaffelière

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

Canon-La-Gaffelière au sommet de sa forme

Description:

Le Château Canon-La-Gaffelière figure depuis des années parmi les grands crus emblématiques de Saint-Émilion. Les vignobles situés au pied du plateau calcaire produisent des vins particulièrement élégants et profonds, caractérisés par leur fraîcheur, leur raffinement floral et une remarquable tension minérale. La forte proportion de cabernet franc confère à Canon-La-Gaffelière ces arômes frais et cette structure linéaire qui rendent ce vin si unique. Les conditions difficiles du millésime 2025 semblent avoir parfaitement convenu au domaine. De faibles rendements de seulement 35 hl/ha ainsi que des baies petites et très concentrées ont donné une intensité aromatique exceptionnelle, tandis que la longue période de végétation a préservé cette fraîcheur et cette élégance dansantes qui rendent ce grand Saint-Émilion si fascinant.

Profil aromatique:

Un bouquet envoûtant de cerises sauvages, un parfum délicat d'iris, une touche subtile de menthe et de gelée de myrtilles. En bouche, il est sublime, avec une texture soyeuse, une race enjouée, une ligne droite et un corps dense. La finale, concentrée et longue, révèle des notes de quetsche, une minéralité sombre et une astringence fine et poudrée.

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

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

A boire: 2030-2060

Cépage(s): 45% Cabernet Franc, 40% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon

N° article: 0498525

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Canon-la-Gaffelière

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

Herkunft:	France
Notation:	Decanter 95/100, James Suckling 96-97/100, Vinum 97/100
Cépage(s):	45% Cabernet Franc, 40% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
A boire:	2030-2060
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.