



Château Canon

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

Wächst auf berühmten Kalksteinplateau

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	St-Emi
Produzent:	St-Emilion AOC
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0%
A boire:	jusqu'en 2045
Cépage(s):	72% Merlot, 28% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0493114

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Canon

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

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 96/100
Cépage(s):	72% Merlot, 28% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2045
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.