

## Château Canon

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

"This is the greatest red ever produced here" J. Suckling

#### 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:

Pourpre profond, saturé au centre. Bouquet complexe aux parfums de baies noires agrémentés d'agréables notes herbales. Bouche dense et charnue à l'astringence exigente mais aux tanins mûrs. Finale sur des notes de cassis, de réglisse et un souffle de tabac, belle persistance. Un grand Canon qui rappelle le millésime 2009, un peu plus classique cependant. De longues années devant lui.

#### 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

**Vol. alcool:** 15.0%

A boire: jusqu'en 2045 Artikelnummer: 0493115

Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## Château Canon

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

**Herkunft:** France

Notation: James Suckling 100/100, J. Robinson 17/20,

Parker 98–100/100, René Gabriel 19/20, Wine Enthusiast 94/100, Wine Spectator 94–97/100

**A boire:** jusqu'en 2045

**Vol. alcool:** 15.0%

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.