



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:

Rouge pourpre, rubis sur le disque. Bouquet dense de mûres et de myrtilles des Alpes fraîchement cueillies, délicat parfum de violettes. Dans le deuxième nez, des notes de réglisse, du tabac blond, du chocolat au lait. Bouche complexe à la texture beurrée, avec des tannins cacaotés, un corps moyen très élégant, vole droit telle une flèche vers sa cible, et montre pourtant une profondeur impressionnante. Dans la finale aromatique, la délicatesse explose et se termine par une longue finale avec des cerises sauvages, de la gelée de myrtilles, des notes de terroir marquées et un extrait salé.

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: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: 2027-2050

Cépage(s): 74% Merlot, 26% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0493119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Canon

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

Herkunft:	France
Notation:	Antonio Galloni 98/100, James Suckling 97/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s):	74% Merlot, 26% Cabernet Franc
A boire:	2027-2050
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
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.