



Château Canon

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

Ein magischer Wein

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 foncé, centre opaque et disque lilas tendre. Bouquet profond avec de délicates notes de violettes, de framboises sauvages et de romarin séché, puis en deuxième nez de tabac brésilien, de bois noble, de réglisse et de jus de griotte frais. La bouche est sublimement crémeuse, avec des tannins cacaotés et mûrs, une belle plénitude, un racé vibrant, une minéralité profonde et un corps à faire rêver les étoiles. Ce St-Emilion s'élançait comme une flèche en plein dans la cible dans la finale concentrée et interminable, d'une astringence royale. Déjà une révélation l'année dernière, avec ce millésime il se surpasse encore !

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteak, 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:	14.5%
A boire:	2029-2050
Artikelnummer:	0493120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Canon

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

Herkunft: France
Notation: Parker 100/100, Antonio Galloni 100/100, James Suckling 98/100, Neal Martin 97/100, WeinWisser 19.5/20
A boire: 2029-2050
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.