Château Canon

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

Étoile montante de St-Emilion - très limité

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:
Bouquet subtil de cerise rouge (griotte), de groseilles fraîchement cueillies, de bois de santal, et de cardamome, sur un joli parfum d'iris. La bouche complexe et soyeuse à l'extrait salé, présente un équilibre magique, des tannins serrés et un corps parfaitement charpenté. Sublime astringence dans la finale pleine d'énergie aux arômes de nectar de griotte, de graphite foncé et coriandre.
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:	14.5%
A boire:	2028–2052
Artikelnummer:	0493121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Canon

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

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 96–97/100, Antonio Galloni 95–97/100, Jean-Marc Quarin 95/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 95/100, WeinWisser 18/20
A boire:	2028–2052
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch