



Château Canon

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

Cette année, un des meilleurs vins de l'appellation

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 aux délicates notes de fraises des bois fraîchement cueillies, de nectar de groseille rouge et de purée d'airelles, avec des nuances envoûtantes d'iris et de fleurs de cassis. Palais royal, avec une texture soyeuse et veloutée, une richesse d'extrait enivrante, tout en restant ferme et droit, tannins serrés et corps parfaitement défini. Les baies rouges et bleues marquent la finale puissante et interminable, aux notes de terroir complexes et une sublime astringence.

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: 2030-2060

Cépage(s): 75% Merlot, 25% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0493122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Canon

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

Herkunft:	France
Notation:	Parker 99-100/100, Antonio Galloni 96-99/100, Decanter 98/100, Jean-Marc Quarin 98/100, James Suckling 98-99/100, WeinWisser 19.5/20
Cépage(s):	75% Merlot, 25% Cabernet Franc
A boire:	2030-2060
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.