



Château Canon-la-Gaffelière

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Un vin plein de noblesse et d'énergie

Beschreibung:

Comparé à de nombreux autres viticulteurs, Stephan von Neipperg a été épargné par les effets trop néfastes des caprices de la météo et a pu bien maîtriser la récolte grâce à un travail de viticulture très élaboré. Au Château Canon-La-Gaffelière, la cuvée du millésime 2024 est composée de 43% de merlot, 43% de cabernet franc et 14% de cabernet sauvignon, le tout élevé à 30% en barriques neuves. Le résultat est un Saint Émilion expressif pour les amateurs de vins de Bordeaux finement équilibrés - avec une finesse remarquable et un excellent potentiel de garde. Un bouquet floral et fruité envoûtant, un palais complexe à la texture soyeuse et à la race vibrante, une finale finement aromatique et concentrée.

Degustationsnotiz:

Parfum envoûtant de myrtille, un bouquet riche de violettes, de thé noir refroidi et de zeste d'orange. En deuxième approche, des pastilles de Grether et des épices nobles de cassis. La bouche complexe présente une texture soyeuse, une trame tannique serrée, une race vibrante et un corps moyen. Dans la finale concentrée et finement aromatique, un panier de myrtille des Alpes, du graphite et une sublime astringence à grain fin.

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: 13.5%

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0498500

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Canon-la-Gaffelière

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	WeinWisser 18/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Vol. alcool:	13.5%
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.