



Château Canon-la-Gaffelière

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

Ce brillant Canon La Gaffelière promet d'être légendaire

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:

Pourpre saturé, violacé sur le disque. Merveilleux parfum de violettes et de mûres, agrémenté de notes d'anis, de poivre rose, de chocolat, de noix de coco et de réglisse. La bouche est élégante, d'une extrême profondeur et d'une longueur à couper le souffle, des saveurs de bonbons au cassis et de jus de griottes accompagnent la finale. Pour Stephan, le millésime 2016 a la densité du 2009 et la fraîcheur du 2014. Il réfléchit brièvement et conclut avec un sourire espiègle : « Je viens juste de me rendre compte, qu'il serait mieux de comparer le 2016 au 2016 » !

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: 17 Mois en Barrique

Viticulture: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcool: 14.5%

A boire: 2027-2047

Cépage(s): 55% Merlot, 35% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0498516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Canon-la-Gaffelière

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

Herkunft:	France
Notation:	Antonio Galloni 96/100, James Suckling 96/100, Jeb Dunnuck 95/100, Parker 93-95/100, Wine Spectator 95/100
Cépage(s):	55% Merlot, 35% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
A boire:	2027-2047
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Elevage:	17 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.