



Château Canon-la-Gaffelière

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

«À la fois incroyablement généreux, soyeux et parfaitement maîtrisé.» James Suckling

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-grenat, violet sur le disque. Bouquet opulent de prunes, de gelée de myrtille et de jus de cerise, puis en deuxième nez de pastilles au cassis, de réglisse et de pralinés au nougat. La bouche est onctueuse avec des tannins soutenus et une délicate astringence. De magnifiques notes de graphite accompagnent la longue finale aux arômes de baies bleues et de bonbons au cassis. Merveilleuse valeur avec beaucoup de substance qui continuera à grandir !

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: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2035

Cépage(s): 60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0498517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Canon-la-Gaffelière

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

Herkunft:	France
Notation:	Parker 97/100, Antonio Galloni 95+/100, James Suckling 93/100, Wine Spectator 94/100, WeinWisser 18.5/20
Cépage(s):	60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Elevage:	en Barrique
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.