



Château Canon-la-Gaffelière

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

D'une grande maison de St-Émilion

Beschreibung:

Le Château Canon La Gaffelière se situe au pied du coteau de Saint-Émilion, au sud de la ville médiévale.

Degustationsnotiz:

Pourpre impénétrable, noir au centre et violet sur le disque. Bouquet mûr, presque opulent, rappelant le jus de cerise, le cassis et la cerise sauvage. En deuxième nez viennent des groseilles, de jolies notes de violettes et de la pulpe de vanille. Bouche puissante et incroyablement racée au corps serré et l'extrait mûr. Finale aromatique aux notes de mûres et révélant une minéralité très complexe.

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: 14.5%

A boire: 2027-2048

Cépage(s): 50% Merlot, 35% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0498518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Canon-la-Gaffelière

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

Herkunft: France
Notation: Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnuck 95/100,
James Suckling 96/100, Parker 95+/100,
WeinWisser 19/20
Cépage(s): 50% Merlot, 35% Cabernet Franc, 15%
Cabernet Sauvignon
A boire: 2027-2048
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
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.