



Château Canon-la-Gaffelière

1er Grand Cru Classé "B", 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:

Pourpre opaque, noir au centre, lilas sur le disque. Bouquet complexe de mûres avec beaucoup de cassis, de jus de sureau et de confiture de griottes fraîches. Dans le deuxième nez, de séduisantes violettes, du bois de santal, de la menthe marocaine et des pralinés au nougat. Palais élégant tel du velours et de la soie avec une texture douce comme du beurre, puis le géant s'agrippe et présente un corps parfaitement modelé avec des muscles denses et des tannins cacaotés. Dans la finale complexe qui semble ne pas vouloir se terminer, c'est un feu d'artifice de baies noires, avec beaucoup de minéralité, du caractère en soutien et de la tapenade. Ce n'est pas un charmeur précoce, il a un énorme potentiel de garde et cela catapulte le vin au sommet de l'appellation !

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: 14.0%

A boire: 2028-2050

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

Artikelnummer: 0498519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Canon-la-Gaffelière

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

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 97/100, Decanter 95/100, Parker 95-97+/100, WeinWisser 19+/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
A boire:	2028-2050
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
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.