



Château Canon-la-Gaffelière

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

Un Canon-La-Gaffelière intellectuel, qui va encore se bonifier

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 au centre, disque d'un rubis délicat. Bouquet gourmand de griottes mûres, de confiture de mûres et de réglisse, puis de pralinés au chocolat noir, de tabac à pipe parfumé et de cassis. La bouche est soyeuse et d'une merveilleuse plénitude avec des tannins serrés, un corps très structuré et puissant. Dans la finale concentrée, les notes de graphite se marient aux arômes de baies noires sur une délicate astringence.

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: 2028-2048

Cépage(s): 55% Merlot, 30% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0498520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Canon-la-Gaffelière

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

Herkunft: France
Notation: Jeb Dunnock 97/100, Antonio Galloni 97/100,
James Suckling 95-96/100, Neal Martin 93/100,
Parker 95/100, WeinWisser 18.5+/20
Cépage(s): 55% Merlot, 30% Cabernet Franc, 15%
Cabernet Sauvignon
A boire: 2028-2048
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.