



2017 Château Canon-la-Gaffelière

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

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

Description:

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

Note de dégustation:

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 idéale:

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.

Conseils de service:

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

Région:

Bordeaux

Sous-région:

St-Emilion & Satellites

Producteur:

Château Canon la Gaffelière

Notation(s):

Parker 97/100, Wine Spectator 94/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 95+/100, James Suckling 93/100

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Bio

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

jusqu'en 2035

Cépage(s):

60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

Référence:

0498517

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Canon-la-Gaffelière

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

Origine:	France
Notation(s):	Parker 97/100, Wine Spectator 94/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 95+/100, James Suckling 93/100
Cépage(s):	60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Bio
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	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.