



## 2016 Château Canon-la-Gaffelière

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

Ce brillant Canon La Gaffelière promet d'être légendaire

**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 saturé, violacé sur le disque. Merveilleux parfum de violettes et de mûres, agrémenté de notes d'anis, de poivre rose, de chocolat, de noix de coco et de réglisse. La bouche est élégante, d'une extrême profondeur et d'une longueur à couper le souffle, des saveurs de bonbons au cassis et de jus de griottes accompagnent la finale. Pour Stephan, le millésime 2016 a la densité du 2009 et la fraîcheur du 2014. Il réfléchit brièvement et conclut avec un sourire espiègle : « Je viens juste de me rendre compte, qu'il serait mieux de comparer le 2016 au 2016 » !

**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):**

Antonio Galloni 96/100, James Suckling 96/100, Parker 93-95/100, Wine Spectator 95/100, Jeb Dunnuck 95/100

**Elevage:**

17 Mois en Barrique

**Viticulture:**

Bio

**Vol. alcool:**

14.5 %

**Cépage(s):**

55% Merlot, 35% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

**Référence:**

0498516

## 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):** Antonio Galloni 96/100, James Suckling 96/100, Parker 93–95/100, Wine Spectator 95/100, Jeb Dunnuck 95/100  
**Cépage(s):** 55% Merlot, 35% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon  
**Viticulture:** Bio  
**Elevage:** 17 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**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.