



2016 Château Canon-La-Gaffelière

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC (Bio)

Ce brillant Canon La Gaffelière promet d'être légendaire

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, Decanter 93/100, Jeb Dunnock 95/100

Elaboration:

17 Mois en Barrique

Viticulture:

Bio

Vol. alcool:

14.5 %

Cépage(s):

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

Emballage:

Caisse bois de 6

Référence:

0498516075B6000

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Canon-La-Gaffelière

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC (Bio)

Origine: France
Notation(s): Antonio Galloni 96/100, James Suckling 96/100, Parker 93-95/100, Wine Spectator 95/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 95/100
Traubensorte(en): 55% Merlot, 35% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
Viticulture: Bio
Elaboration: 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.