



## 2018 Château Canon-la-Gaffelière

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

D'une grande maison de St-Émilion

**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 impénétrable, noir au centre et violet sur le disque. Bouquet mûr, presque opulent, rappelant le jus de cerise, le cassis et la cerise sauvage. En deuxième nez viennent des groseilles, de jolies notes de violettes et de la pulpe de vanille. Bouche puissante et incroyablement racée au corps serré et l'extrait mûr. Finale aromatique aux notes de mûres et révélant une minéralité très complexe.

**Accompagne idéale:**

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteak, 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 97/100, Score 19/20, Jeb Dunnuck 95/100, James Suckling 96/100, Parker 95+/100, WeinWisser 19/20

**Elevage:** en Barrique

**Viticulture:** Bio

**Vol. alcool:** 14.5 %

**Apogée:** 2027–2048

**Cépage(s):** 50% Merlot, 35% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon

**Référence:** 0498518

## 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

**Origine:** France  
**Notation(s):** Antonio Galloni 97/100, Score 19/20, Jeb  
Dunnuck 95/100, James Suckling 96/100, Parker  
95+/100, WeinWisser 19/20  
**Cépage(s):** 50% Merlot, 35% Cabernet Franc, 15%  
Cabernet Sauvignon  
**Apogée:** 2027–2048  
**Viticulture:** Bio  
**Elevage:** 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.