



2018 Château Canon-La-Gaffelière

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC (Bio)

Un Canon La Gaffelière brillant

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 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 95-98/100, James Suckling 94-95/100, Parker 94-96/100, WeinWisser 19/20

Elaboration:

en Barrique

Viticulture:

Bio

Cépage(s):

50% Merlot, 35% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon

Emballage:

Caisse bois de 6

Référence:

0498518075B6000

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 95-98/100, James Suckling 94-95/100, Parker 94-96/100, WeinWisser 19/20
Traubensorte(en): 50% Merlot, 35% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon
Viticulture: Bio
Elaboration: en Barrique
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.