2019 Château Canon-la-Gaffelière

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

Un Canon La Gaffelière brillant

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 opaque, noir au centre, lilas sur le disque. Bouquet complexe de mûres avec beaucoup de cassis, de jus de sureau et de confiture de griottes fraîches. Dans le deuxième nez, de séduisantes violettes, du bois de santal, de la menthe marocaine et des pralinés au nougat. Palais élégant tel du velours et de la soie avec une texture douce comme du beurre, puis le géant s'agrippe et présente un corps parfaitement modelé avec des muscles denses et des tannins cacaotés. Dans la finale complexe qui semble ne pas vouloir se terminer, c'est un feu d'artifice de baies noires, avec beaucoup de minéralité, du caractère en soutien et de la tapenade. Ce n'est pas un charmeur précoce, il a un énorme potentiel de garde et cela catapulte le vin au sommet de l'appellation !
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):	James Suckling 97/100, Score 19/20, Decanter 95/100, Parker 95–97+/100, WeinWisser 19+/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	2028–2050
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Référence:	0498519

MÖVENPICK
VINS

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):	James Suckling 97/100, Score 19/20, Decanter 95/100, Parker 95–97+/100, WeinWisser 19+/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Apogée:	2028–2050
Viticulture:	Bio
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch