



2014 Château Canon

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

Note de dégustation:

Les baies rouges marquent le sublime bouquet, d'une grande délicatesse aux nuances de bois de santal et groseille rouge. En deuxième nez viennent des notes minérales de craie et de zestes d'orange sanguine. Bouche incroyablement complexe et soyeuse, racée et vibrante, avec des tannins serrés, un élégant cœur minéral et un corps parfaitement sculpté. Sublime astringence dans l'interminable finale aux nuances de griotte, de graphite et de tabac blond.

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
Notation(s):	James Suckling 96/100, Score 19/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2045
Cépage(s):	72% Merlot, 28% Cabernet Franc
Référence:	0493114

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Canon

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

Origine: France
Notation(s): James Suckling 96/100, Score 19/20
Cépage(s): 72% Merlot, 28% Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2045
Viticulture: Traditionnelle
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.