



2006 Château Canon

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

Note de dégustation:

Rouge vin assez foncé avec des reflets grenat-rubis. Il présente un bouquet particulier : cerises cuites, bois précieux, moka, notes de thé Earl Grey, profond et épicé. En bouche, le vin montre de la puissance, de l'astringence en soutien, des baies noires, racé et poivré comme jamais auparavant, il y sommeille des arômes rappelant les vieux et grands millésimes de Canon d'il y a 30 ans. Finalement ce domaine connu pendant longtemps pour une qualité moyenne offre à nouveau très grand vin.

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):	Parker 93/100, WeinWisser 18/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2038
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Référence:	0493106

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): Parker 93/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2038
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.