



2020 Château Canon-la-Gaffelière

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

Un Canon-La-Gaffelière intellectuel, qui va encore se bonifier

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 saturé au centre, disque d'un rubis délicat. Bouquet gourmand de griottes mûres, de confiture de mûres et de réglisse, puis de pralinés au chocolat noir, de tabac à pipe parfumé et de cassis. La bouche est soyeuse et d'une merveilleuse plénitude avec des tannins serrés, un corps très structuré et puissant. Dans la finale concentrée, les notes de graphite se marient aux arômes de baies noires sur une délicate astringence.

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):

Jeb Dunnuck 97/100, Score 19/20, Antonio Galloni 97/100, James Suckling 95-96/100, Neal Martin 93/100, Parker 95/100, WeinWisser 18.5+/20

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Bio

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

2028-2048

Cépage(s):

55% Merlot, 30% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon

Référence:

0498520

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): Jeb Dunnuck 97/100, Score 19/20, Antonio Galloni 97/100, James Suckling 95–96/100, Neal Martin 93/100, Parker 95/100, WeinWisser 18.5+/20
Cépage(s): 55% Merlot, 30% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon
Apogée: 2028–2048
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.