



2014 Château Canon-La-Gaffelière

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC (Bio)

Ce Canon-La-Gaffelière généreux est en train de devenir une légende!

Note de dégustation:

Grenat foncé, très saturé au centre, rubis sur le disque. Bouquet compact de cerises rouges compotées avec une touche épicée de tabac. Bouche charnue et dense, avec assez de charpente, ce qui lui donne son côté un peu masculin. Un vin de repas, qui demande encore un peu de patience.

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+/100, James Suckling 93/100, René Gabriel 19/20, Wine Spectator 93-96/100

Elaboration:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Bio

Vol. alcool:

13.5 %

Cépage(s):

55% Merlot, 40% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Référence:

0498514

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+/100, James Suckling 93/100, René Gabriel 19/20, Wine Spectator 93-96/100
Traubensorte(en): 55% Merlot, 40% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Viticulture: Bio
Elaboration: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
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.