



2013 Château Canon-La-Gaffelière

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Un Canon La Gaffelière brillant

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):	René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89-92/100
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2036
Cépage(s):	70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Référence:	0498513

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Canon-La-Gaffelière

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine: France
Notation(s): René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89-92/100
Cépage(s): 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Apogée: jusqu'en 2036
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.