



2022 Château Canon-la-Gaffelière

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

Un Canon La Gaffelière brillant

Description:

Le Château Canon La Gaffelière se situe au pied du coteau de Saint-Émilion, au sud de la ville médiévale.

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): James Suckling 97–98/100, Parker 94–96/100, WeinWisser 18,5+/20, Decanter 95/100, Falstaff 96/100, Jeb Dunnuck 95–97/100

Elevage: en Barrique

Viticulture: Bio

Cépage(s): 50% Merlot, 35% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon

Référence: 0498522

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 (Bio)

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 97–98/100, Parker 94–96/100, WeinWisser 18,5+/20, Decanter 95/100, Falstaff 96/100, Jeb Dunnuck 95–97/100
Cépage(s):	50% Merlot, 35% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon
Viticulture:	Bio
Elevage:	en Barrique
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 déguster.