



## 2022 Château Canon

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

Cette année, un des meilleurs vins de l'appellation

**Note de dégustation:**

Bouquet subtil aux délicates notes de fraises des bois fraîchement cueillies, de nectar de groseille rouge et de purée d'airelles, avec des nuances envoûtantes d'iris et de fleurs de cassis. Palais royal, avec une texture soyeuse et veloutée, une richesse d'extrait enivrante, tout en restant ferme et droit, tannins serrés et corps parfaitement défini. Les baies rouges et bleues marquent la finale puissante et interminable, aux notes de terroir complexes et une sublime astringence.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Producteur:</b>	Château Canon
<b>Notation(s):</b>	Parker 99–100/100, WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 96–99/100, Decanter 98/100, Jean-Marc Quarin 98/100, James Suckling 98–99/100
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Référence:</b>	0493122

## 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 99–100/100, WeinWisser 19.5/20,  
Antonio Galloni 96–99/100, Decanter 98/100,  
Jean-Marc Quarin 98/100, James Suckling  
98–99/100

**Viticulture:** Traditionnelle

**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.