



Château Canon

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

Sarà uno dei vini più ricercati della campagna.

Descrizione:

Nicht nur in guten, gerade auch in schwierigen Jahrgängen spielt Canon seine Lagenvorteile auf dem Kalk-Sandstein-Terroir aus. Überwiegend Merlot in der Cuvée, strukturiert von soften und reifen Tanninen, mit viel betörendem Druck am Gaumen, sehr vielschichtig und lang.

Profilo aromatico:

I frutti rossi segnano il bouquet sublimemente delicato, con note di legno di sandalo e ribes rosso. Al naso seguono note minerali di gesso e scorza di arancia rossa. Il palato è incredibilmente complesso e setoso, vivace e vibrante, con tannini stretti, un elegante nucleo minerale e un corpo perfettamente scolpito. Sublime astringenza nel finale interminabile con note di marasca, grafite e tabacco biondo.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Emilion e Satelliti

Produttore: St-Emilion AOC

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2030-2060

Numero articolo: 0493123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Canon

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

Herkunft: Francia
Valutazioni: Antonio Galloni 96/100, Decanter 98/100,
Falstaff 96/100, James Suckling 99/100, Vinum
98/100, WeinWisser 19+/20
Da bere: 2030-2060
Vol. alcolici: 14.5%
Servier: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon
potenziale di invecchiamento, si consiglia una
temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.