



Château Canon-la-Gaffelière

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

St-Émilion con una grande comunità di appassionati

Descrizione:

Rispetto a molti altri viticoltori, Stephan von Neipperg è stato risparmiato dagli effetti troppo severi del tempo capriccioso ed è riuscito a dominare bene la vendemmia grazie al suo accurato lavoro nei vigneti. La cuvée dell'annata 2024 di Château Canon-La-Gaffelière è composta per il 43% da Merlot e per il 43% da Cabernet Franc e per il 14% da Cabernet Sauvignon, invecchiati in barrique nuove al 30%. Il risultato è un Saint Émilion espressivo per gli amanti dei vini di Bordeaux finemente equilibrati, con una notevole finezza e un eccellente potenziale di invecchiamento. Un seducente bouquet floreale e fruttato, un palato complesso con una struttura setosa e una corsa vibrante, un finale finemente aromatico e concentrato.

Profilo aromatico:

Un bouquet molto complesso con delicate sfumature di ciliegia selvatica, dragoncello e scorza di arancia rossa. Il secondo naso rivela note ammalianti di violetta, coriandolo e ribes rosso. Complesso e ben strutturato al palato, vivace ed equilibrato, con una struttura setosa, tannini stretti e un corpo muscoloso. Astringenza granulosa nel finale lungo e concentrato, con note di marasca e ginepro.

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

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: 2032-2059

Numero articolo: 0498523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Canon-la-Gaffelière

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

Herkunft: Francia
Valutazioni: Antonio Galloni 96/100, Decanter 94/100, Jane Anson 94/100, James Suckling 95/100, Vinum 97/100, Wine Spectator 95/100
Da bere: 2032-2059
Weinbau: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Vol. alcolici: 14.0%
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.