

Château Canon-la-Gaffelière

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

Canon-La-Gaffelière in piena forma

Descrizione:

Lo Château Canon-La-Gaffelière è da anni uno dei vini di punta di Saint-Émilion che definiscono lo stile. I vigneti ai piedi dell'altopiano calcareo producono vini particolarmente eleganti e profondi, caratterizzati da freschezza, raffinatezza floreale e notevole tensione minerale. L'alta percentuale di Cabernet Franc conferisce a Canon-La-Gaffelière i sapori freschi e la struttura lineare che rendono il vino così caratteristico. Le condizioni difficili dell'annata 2025 sembrano adattarsi perfettamente alla tenuta. Le basse rese di soli 35 ettolitri per ettaro e gli acini piccoli e altamente concentrati hanno garantito un'enorme intensità aromatica, mentre il lungo periodo di vegetazione ha preservato la freschezza danzante e l'eleganza che rendono questo grande Saint-Émilion così affascinante.

Profilo aromatico:

Ammaliante bouquet di ciliegie selvatiche, delicato profumo di iris, sottile tocco di menta e gelatina di mirtili. Al palato sublime consistenza setosa, corsa danzante, corpo lineare e ben intrecciato. Prugne, mineralità scura e astringenza fine sul finale concentrato e lungo.

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

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Da bere: 2030-2060

Varietà d'uva: 45% Cabernet Franc, 40% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon

Numero articolo: 0498525



Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Canon-la-Gaffelière

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

Herkunft: Francia
Valutazioni: Decanter 95/100, James Suckling 96-97/100,
Vinum 97/100
Varietà d'uva: 45% Cabernet Franc, 40% Merlot, 15%
Cabernet Sauvignon
Da bere: 2030-2060
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: in barrique
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.