



Château Canon

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

È sicuramente uno dei momenti salienti dell'annata

Descrizione:

L'annata 2025 conferma in modo straordinario la posizione d'eccezione di Château Canon e dimostra al contempo perché i grandi terroir calcarei siano tra i vincitori di questa annata eccezionale. Le condizioni di estrema siccità sono state assorbite molto meglio dai terreni calcarei rispetto a molte altre zone di Bordeaux. Il fatto che Canon abbia potuto ottenere una resa di circa 40 hl/ha, quasi pari alla media, sottolinea in modo impressionante la straordinaria qualità del terroir e l'eccellente gestione idrica delle viti. In questo modo, la freschezza, la tensione e la precisione aromatica sono state preservate fino alla vendemmia - caratteristiche che da anni contraddistinguono lo stile di Canon. Ma il Canon 2025 fa un passo in più. La cuvée, composta per il 76% da Merlot e per il 24% da Cabernet Franc, unisce concentrazione e profondità a un'impressione quasi di leggerezza. Tannini maturi e ultra-fini, freschezza vivace e una straordinaria tensione calcarea si intrecciano perfettamente. Un Saint-Émilion di straordinaria nobiltà, che è senza dubbio uno dei punti salienti dell'annata e che ancora una volta definisce lo standard per i grandi vini della riva destra. O, per dirla in una parola: di classe mondiale.

Profilo aromatico:

Profumo incredibilmente ammaliante, erbe secche, limone, canapa, dietro di esso contorni di bacche rosse, densamente intrecciate, incredibilmente profonde, legno di sandalo, ribes rosso. Al palato complesso, con una densità enorme, una struttura tannica perfettamente matura, una corsa energica, un corpo perfettamente modellato, il vino diventa sempre più lungo, pur rimanendo fiducioso e multistrato. Nel finale concentrato, infinito, con mineralità scura, una nobile nota salata e un accenno di frutto della passione nel retrogusto.

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: 2030-2070

Varietà d'uva: 76% Merlot, 24% Cabernet Franc

Numero articolo: 0493125

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Canon

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

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 20/20, Falstaff 99/100, Jeb Dunnuck 96-98/100, James Suckling 98-99/100, Parker 96-99/100
Varietà d'uva:	76% Merlot, 24% Cabernet Franc
Da bere:	2030-2070
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.