



Château Canon

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

Wächst auf berühmten Kalksteinplateau

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Vino rosso abbastanza scuro con riflessi granato-rubini. Ha un bouquet caratteristico: ciliegie cotte, legni pregiati, moka, note di tè Earl Grey, profondo e speziato. Al palato, il vino è potente, con un sottofondo astringente, frutti a bacca scura, rabbioso e pepato come non mai, con aromi che ricordano le grandi annate Canon di 30 anni fa. Finalmente questa tenuta, nota da tempo per la sua qualità media, ha prodotto ancora una volta un grande vino.

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestione: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Emilion e Satelliti

Produttore: St-Emilion AOC

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2038

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Artikelnnummer: 0493106

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Canon

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

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 93/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2038
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.