



## 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:

Rosso cremisi, rubino sul disco. Denso bouquet di more appena colte e mirtilli alpini, delicato profumo di violette. Al secondo naso, sentori di liquirizia, tabacco leggero e cioccolato al latte. Il palato è complesso, con una consistenza burrosa, tannini di cacao e un corpo medio molto elegante. Vola come una freccia verso il suo bersaglio, ma mostra una profondità impressionante. Nel finale aromatico, la delicatezza esplode e termina in un lungo finale con ciliegie selvatiche, gelatina di mirtilli, note di territorio marcate e un estratto salato.

### 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:** 18 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** 2027-2050

**Varietà d'uva:** 74% Merlot, 26% Cabernet Franc

**Artikelnnummer:** 0493119

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Canon

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

|                       |                                                                                                                                                             |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Francia                                                                                                                                                     |
| <b>Valutazioni:</b>   | Antonio Galloni 98/100, James Suckling 97/100,<br>WeinWisser 19/20                                                                                          |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 74% Merlot, 26% Cabernet Franc                                                                                                                              |
| <b>Da bere:</b>       | 2027-2050                                                                                                                                                   |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                                                                                                                                                |
| <b>Allevamento:</b>   | 18 Mesi in barrique                                                                                                                                         |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 14.5%                                                                                                                                                       |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:<br>stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,<br>assaggiare il vino e decidere se è il caso di<br>decantarlo. |