



Château Canon

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

Ein magischer Wein

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:

Porpora scuro, centro opaco e disco lilla tenue. Profondo bouquet con delicate note di viola, lamponi selvatici e rosmarino secco, seguite da tabacco brasiliano, legni nobili, liquirizia e succo fresco di marasca. Il palato è sublimemente cremoso, con tannini maturi e profumati di cacao, una bella pienezza, una vibrante razionalità, una profonda mineralità e un corpo che fa sognare le stelle. Questo St-Emilion scocca come una freccia proprio sul bersaglio nel finale concentrato e interminabile, con un'astringenza regale. Già una rivelazione l'anno scorso, con questa annata supera se stesso ancora una volta!

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

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2029-2050

Artikelnnummer: 0493120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Canon

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

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 100/100, Antonio Galloni 100/100, James Suckling 98/100, Neal Martin 97/100, WeinWisser 19.5/20
Da bere:	2029-2050
Vol. alcolici:	14.5%
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.