



## Château Canon

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

Stella nascente di St-Emilion - molto limitato

### **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:**

Bouquet sottile di ciliegia rossa (marasca), ribes rosso appena colto, legno di sandalo e cardamomo, con una bella nota di iris. Al palato è complesso e setoso, con un estratto salato, un equilibrio magico, tannini stretti e un corpo perfettamente strutturato. Sublime astringenza nel finale energetico con aromi di nettare di marasca, grafite scura e coriandolo.

### **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. Suggestimento: 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:** 14.5%

**Da bere:** 2028-2052

**Artikelnummer:** 0493121

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Canon

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

|                       |                                                                                                                                                    |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Francia                                                                                                                                            |
| <b>Valutazioni:</b>   | James Suckling 96-97/100, Antonio Galloni 95-97/100, Jean-Marc Quarin 95/100, Neal Martin 92-94/100, Parker 95/100, WeinWisser 18/20               |
| <b>Da bere:</b>       | 2028-2052                                                                                                                                          |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                                                                                                                                       |
| <b>Allevamento:</b>   | in barrique                                                                                                                                        |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 14.5%                                                                                                                                              |
| <b>Servier:</b>       | 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. |