



Château Canon

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

Quest'anno, uno dei migliori vini della denominazione

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 con note delicate di fragoline di bosco appena raccolte, nettare di ribes rosso e purea di mirtilli rossi, con ammalianti sentori di iris e fiori di ribes nero. Un palato regale, con una consistenza setosa e vellutata e un'inebriante ricchezza di estratto, pur rimanendo fermo ed eretto, con tannini stretti e un corpo perfettamente definito. Bacche rosse e blu segnano il finale potente e infinito, con complesse note di terroir e un'astringenza sublime.

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: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2030-2060

Varietà d'uva: 75% Merlot, 25% Cabernet Franc

Artikelnnummer: 0493122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Canon

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

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 99-100/100, Antonio Galloni 96-99/100, Decanter 98/100, Jean-Marc Quarin 98/100, James Suckling 98-99/100, WeinWisser 19.5/20
Varietà d'uva:	75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Da bere:	2030-2060
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
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.