



Château Canon-la-Gaffelière

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Un vino pieno di nobiltà ed energia

Beschreibung:

Rispetto a molti altri viticoltori, Stephan von Neipperg è stato risparmiato dagli effetti troppo severi del tempo capriccioso ed è riuscito a dominare bene la vendemmia grazie al suo accurato lavoro nei vigneti. La cuvée dell'annata 2024 di Château Canon-La-Gaffelière è composta per il 43% da Merlot e per il 43% da Cabernet Franc e per il 14% da Cabernet Sauvignon, invecchiati in barrique nuove al 30%. Il risultato è un Saint Émilion espressivo per gli amanti dei vini di Bordeaux finemente equilibrati, con una notevole finezza e un'eccellente potenziale di invecchiamento. Un seducente bouquet floreale e fruttato, un palato complesso con una struttura setosa e una corsa vibrante, un finale finemente aromatico e concentrato.

Degustationsnotiz:

Profumo ammaliante di mirtillo, bouquet ricco di violette, tè nero raffreddato e scorza d'arancia. Pastiglie di Grether e spezie nobili di cassis nel secondo attacco. Al palato complesso con una trama setosa, struttura tannica ben tessuta, razza vibrante e corpo medio. Il finale concentrato e finemente aromatico è un cesto di mirtillo alpino, grafite e astringenza sublime e di grana fine.

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. Suggerimento: 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: 13.5%

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0498500

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Canon-la-Gaffelière

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Vol. alcolici:	13.5%
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 deccantarlo.