



Château Canon-la-Gaffelière

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

"Incredibilmente generoso, setoso e perfettamente controllato" James Suckling

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:

Granato-violaceo, porpora sul disco. Bouquet opulento di prugne, gelatina di mirtillo e succo di ciliegia, seguiti da pastiglie di ribes nero, liquirizia e praline di torrone. Il palato è untuoso, con tannini forti e una delicata astringenza. Magnifiche note di grafite accompagnano il lungo finale con i suoi aromi di bacche blu e dolci di ribes nero. Un valore meraviglioso con molta sostanza che continuerà a crescere!

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. Suggestivo: 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: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0498517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Canon-la-Gaffelière

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

Herkunft: Francia
Valutazioni: Parker 97/100, Antonio Galloni 95+/100, James Suckling 93/100, Wine Spectator 94/100, WeinWisser 18.5/20
Varietà d'uva: 60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
Da bere: da subito fino al 2035
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Allevamento: in barrique
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 decantarlo.