



Château Canon-la-Gaffelière

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

Da una grande casa di St-Émilion

Beschreibung:

Lo Château Canon La Gaffelière si trova ai piedi della collina di Saint-Émilion, a sud della città medievale.

Degustationsnotiz:

Porpora impenetrabile, nero al centro e viola sul disco. Un bouquet maturo, quasi opulento, che ricorda il succo di ciliegia, il ribes nero e la ciliegia selvatica. Ribes rosso, belle note di violetta e polpa di vaniglia seguono al naso. Palato potente e incredibilmente vivace, con corpo compatto ed estratto maturo. Finale aromatico con note di mora e che rivela una mineralità molto complessa.

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

Produrent: St-Emilion AOC

Allevamento: in barrique

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

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2027-2048

Varietà d'uva: 50% Merlot, 35% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0498518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Canon-la-Gaffelière

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

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnuck 95/100, James Suckling 96/100, Parker 95+/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	50% Merlot, 35% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon
Da bere:	2027-2048
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Allevamento:	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.