



Château Canon-la-Gaffelière

1er Grand Cru Classé "B", 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:

Porpora opaco, nero al centro, lilla sul disco. Bouquet complesso di more con molto ribes nero, succo di sambuco e confettura fresca di marasche. Al secondo naso, seducenti violette, legno di sandalo, menta marocchina e praline di torrone. Palato elegante come il velluto e la seta con una texture liscia come il burro, poi il gigante stringe e presenta un corpo perfettamente modellato con muscoli densi e tannini di cacao. Il complesso finale, che sembra non avere fine, è un fuoco d'artificio di bacche scure, con molta mineralità, carattere di supporto e tapenade. Non è un vino precoce, ma ha un enorme potenziale di invecchiamento che lo catapulta al vertice della denominazione!

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

Allevamento: in barrique

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: 2028-2050

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

Artikelnummer: 0498519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Canon-la-Gaffelière

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

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Decanter 95/100, Parker 95-97+/100, WeinWisser 19+/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Da bere:	2028-2050
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
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.