



Château Canon-la-Gaffelière

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

Un Canon-La-Gaffelière intellettuale che sta per diventare ancora più bravo

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 saturo al centro, con un delicato disco rubino. Bouquet goloso di marasche mature, confettura di more e liquirizia, seguito da praline di cioccolato fondente, tabacco da pipa profumato e ribes nero. Il palato è setoso e meravigliosamente pieno, con tannini stretti e un corpo molto strutturato e potente. Nel finale concentrato, le note di grafite si combinano con gli aromi di bacche scure su una delicata astringenza.

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: 2028-2048

Varietà d'uva: 55% Merlot, 30% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0498520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Canon-la-Gaffelière

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

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 97/100, Antonio Galloni 97/100, James Suckling 95-96/100, Neal Martin 93/100, Parker 95/100, WeinWisser 18.5+/20
Varietà d'uva:	55% Merlot, 30% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon
Da bere:	2028-2048
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.