



Château Canon-la-Gaffelière

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

St-Émilion biologico con una grande comunità di appassionati

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:

Un bouquet malizioso e floreale di inebriante viola e ammaliante iris, fragola selvatica e succo di mirtillo. Al palato è elegante, maturo e finemente concentrato, con una struttura setosa, tannini strutturanti e corpo moderato. Il finale armonioso rivela delicati sapori di ribes nero, un accenno di dragoncello e una fine nota salata.

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. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: 2027-2048

Varietà d'uva: 45% Cabernet Franc, 35% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0498521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Canon-la-Gaffelière

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

Herkunft: Francia
Valutazioni: Antonio Galloni 94-96/100, James Suckling 94-95/100, Neal Martin 91-93/100, Parker 93-95/100, Vinum 17/20, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva: 45% Cabernet Franc, 35% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
Da bere: 2027-2048
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-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.