



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:

Profumo ammaliante di mirtillo, bouquet ricco di violette, tè nero raffreddato e scorza d'arancia. Pastiglie di Grether e spezie nobili di cassis nel secondo attacco. Al palato complesso con una trama setosa, struttura tannica ben tessuta, rizza vibrante e corpo medio. Il finale concentrato e finemente aromatico è un cesto di mirtillo alpino, grafite e astringenza sublime e di grana fine.

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. Suggestimento: 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%

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

Artikelnummer: 0498522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Canon-la-Gaffelière

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

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Decanter 97/100, Antonio Galloni 90/100, Falstaff 96/100, Jeb Dunnock 95-97/100, James Suckling 96/100, Parker 94-96/100, WeinWisser 18,5+/20
Varietà d'uva:	50% Merlot, 35% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon
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.