



2016 Château Canon-la-Gaffelière

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

Questo brillante Canon La Gaffelière promette di essere leggendario

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

Porpora saturo, violaceo sul disco. Meraviglioso profumo di viola e mora, con note di anice, pepe rosa, cioccolato, cocco e liquirizia. Il palato è elegante, estremamente profondo e di una lunghezza mozzafiato, con sapori di dolci di ribes nero e succo di marasca sul finale. Per Stephan, l'annata 2016 ha la densità del 2009 e la freschezza del 2014. Riflette brevemente e conclude con un sorriso malizioso: "Mi sono appena reso conto che sarebbe meglio confrontare il 2016 con il 2016"!

Abbinamenti:

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. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:

FR

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

St-Emilion e Satelliti

Produttore:

Château Canon la Gaffelière

Valutazioni:

Antonio Galloni 96/100, James Suckling 96/100, Parker 93-95/100, Wine Spectator 95/100, Jeb Dunnuck 95/100

Vinificazione:

17 Mesi in Barrique

Viticultura:

Bio

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

2027-2047

Varietà d'uva:

55% Merlot, 35% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

0498516

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Canon-la-Gaffelière

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

Origine:	FR
Valutazioni:	Antonio Galloni 96/100, James Suckling 96/100, Parker 93–95/100, Wine Spectator 95/100, Jeb Dunnuck 95/100
Varietà d'uva:	55% Merlot, 35% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
Maturità:	2027-2047
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	17 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.