



2019 Château Canon-la-Gaffelière

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

Un Canon La Gaffelière brillant

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 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!

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:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Emilion e Satelliti
Produttore:	Château Canon la Gaffelière
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Score 19/20, Decanter 95/100, Parker 95-97+/100, WeinWisser 19+/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	2028-2050
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0498519

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Canon-la-Gaffelière

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

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Score 19/20, Decanter 95/100, Parker 95–97+/100, WeinWisser 19+/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Maturità:	2028-2050
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.