



## 2019 Château Canon

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

### Nota di degustazione:

Rosso cremisi, rubino sul disco. Denso bouquet di more appena colte e mirtilli alpini, delicato profumo di violette. Al secondo naso, sentori di liquirizia, tabacco leggero e cioccolato al latte. Il palato è complesso, con una consistenza burrosa, tannini di cacao e un corpo medio molto elegante; vola come una freccia verso il suo bersaglio, ma mostra una profondità impressionante. Nel finale aromatico, la delicatezza esplode e termina in un lungo finale con ciliegie selvatiche, gelatina di mirtilli, note di territorio marcate e un estratto salato.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	St-Emilion e Satelliti
<b>Produttore:</b>	Château Canon
<b>Valutazioni:</b>	Antonio Galloni 98/100, James Suckling 97/100, WeinWisser 19/20
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	2027-2050
<b>Varietà d'uva:</b>	74% Merlot, 26% Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0493119

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Canon**

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

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	Antonio Galloni 98/100, James Suckling 97/100, WeinWisser 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	74% Merlot, 26% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	2027-2050
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.