2020 Château Canon-la-Gaffelière

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

Un Canon-La-Gaffelière intellettuale che sta per diventare ancora più bravo

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 al centro, con un delicato disco rubino. Bouquet goloso di marasche mature, confettura di more e liquirizia, seguito da praline di cioccolato fondente, tabacco da pipa profumato e ribes nero. Il palato è setoso e meravigliosamente pieno, con tannini stretti e un corpo molto strutturato e potente. Nel finale concentrato, le note di grafite si combinano con gli aromi di bacche scure su una delicata astringenza.
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:	Jeb Dunnuck 97/100, Score 19/20, Antonio Galloni 97/100, James Suckling 95–96/100, Neal Martin 93/100, Parker 95/100, WeinWisser 18.5+/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	2028-2048
Varietà d'uva:	55% Merlot, 30% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0498520

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Canon-la-Gaffelière

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

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 97/100, Score 19/20, Antonio Galloni 97/100, James Suckling 95–96/100, Neal Martin 93/100, Parker 95/100, WeinWisser 18.5+/20
Varietà d'uva:	55% Merlot, 30% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon
Maturità:	2028-2048
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch