



2020 Château Canon-la-Gaffelière

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

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:

FR

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

St-Emilion e Satelliti

Produttore:

Château Canon la Gaffelière

Valutazioni:

Jeb Dunnuck 97/100, James Suckling 95–96/100, Neal Martin 93/100, Parker 95/100, WeinWisser 18.5+/20, Antonio Galloni 97/100

Vinificazione:

in Barrique

Viticultura:

Bio

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

2028-2048

Varietà d'uva:

55% Merlot, 30% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

0498520

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Canon-la-Gaffelière

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

Origine: FR

Valutazioni: Jeb Dunnuck 97/100, James Suckling
95–96/100, Neal Martin 93/100, Parker 95/100,
WeinWisser 18.5+/20, Antonio Galloni 97/100

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.