



2014 Château Canon-La-Gaffelière

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

Dieser grossartig gelungene Canon-La-Gaffelière wird eine Legende!

Nota di degustazione:

Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Kompaktes Bouquet, gekochte, rote Kirschen, würziger Tabaktouch darin zeigend. Im Gaumen fest, fleischig, aber auch mit genügend Muskeln welche ihm seine typische etwas maskuline Art verleihen. Ein Esswein der Geduld braucht.

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

St-Emilion e Satelliti

Produttore:

Famille Moueix

Valutazioni:

Antonio Galloni 95+/100, James Suckling 93/100, René Gabriel 19/20, Wine Spectator 93-96/100

Vinificazione:

18 Monate in Barrique

Viticoltura:

Bio

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

2022-2034

Varietà d'uva:

55% Merlot, 40% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

0498514

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Canon-La-Gaffelière

1er Grand Cru Classé "B"

St-Emilion AOC (Bio)

Origine: Francia

Valutazioni: Antonio Galloni 95+/100, James Suckling
93/100, René Gabriel 19/20, Wine Spectator
93-96/100

Varietà d'uva: 55% Merlot, 40% Cabernet Franc, 5% Cabernet
Sauvignon

Maturità: 2022–2034

Viticoltura: Bio

Vinificazione: 18 Monate in Barrique

Gradazione
alcolica: 13.5 %

Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.