



2021 Château Canon-la-Gaffelière

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

St-Émilion biologico con una grande comunità di appassionati

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:

Un bouquet malizioso e floreale di inebriante viola e ammaliante iris, fragola selvatica e succo di mirtillo. Al palato è elegante, maturo e finemente concentrato, con una struttura setosa, tannini strutturanti e corpo moderato. Un finale armonioso che rivela delicati sapori di ribes nero, un accenno di dragoncello e una fine nota salata.

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:

Antonio Galloni 94–96/100, Score 19/20, James Suckling 94–95/100, Neal Martin 91–93/100, Parker 93–95/100, Vinum 17/20, WeinWisser 18/20

Vinificazione:

in Barrique

Viticultura:

Bio

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

2027-2048

Varietà d'uva:

45% Cabernet Franc, 35% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

0498521

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Canon-la-Gaffelière

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

Origine:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 94–96/100, Score 19/20, James Suckling 94–95/100, Neal Martin 91–93/100, Parker 93–95/100, Vinum 17/20, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	45% Cabernet Franc, 35% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
Maturità:	2027-2048
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.