2021 Château Canon

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

Stella nascente di St-Emilion - molto limitato

Descrizione del vino:
Nicht nur in guten, gerade auch in schwierigen Jahrgängen spielt Canon seine Lagenvorteile auf dem Kalk-Sandstein-Terroir aus. Überwiegend Merlot in der Cuvée, strukturiert von soften und reifen Tanninen, mit viel betörendem Druck am Gaumen, sehr vielschichtig und lang.
Nota di degustazione:
Bouquet sottile di ciliegia rossa (marasca), ribes rosso appena colto, legno di sandalo e cardamomo, con una bella nota di iris. Al palato è complesso e setoso, con un estratto salato, un equilibrio magico, tannini stretti e un corpo perfettamente strutturato. Sublime astringenza nel finale energico con aromi di nettare di marasca, grafite scura e coriandolo.
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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Emilion e Satelliti
Produttore:	Château Canon
Valutazioni:	James Suckling 96–97/100, Antonio Galloni 95–97/100, Jean-Marc Quarin 95/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 95/100, WeinWisser 18/20
Vinificazione:	in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2028-2052
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0493121

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

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

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96–97/100, Antonio Galloni 95–97/100, Jean-Marc Quarin 95/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 95/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	
Maturità:	2028-2052
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di 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