



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, Score 19/20, Antonio Galloni 95–97/100, Jean-Marc Quarin 95/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 95/100, WeinWisser 18/20

Vinificazione:

in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

2028-2052

Varietà d'uva:

Numero di articolo:

0493121

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, Score 19/20,
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:

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.