



2021 Château Canon-la-Gaffelière

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

St-Émilion bio avec une grande communauté de fans

Description:

Le Château Canon La Gaffelière se situe au pied du coteau de Saint-Émilion, au sud de la ville médiévale.

Note de dégustation:

Un bouquet floral et mutin de violette enivrante et d'iris envoûtant, de fraise des bois et de jus d'airelle. Une bouche élégante, mûre et finement concentrée à la texture soyeuse, aux tannins structurants et à la corpulence modérée. Une finale harmonieuse dévoilant de délicates saveurs de cassis, une pointe d'estragon et une fine note salée.

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Région: Bordeaux

Sous-région: St-Emilion & Satellites

Producteur: Château Canon la Gaffelière

Notation(s): 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

Elevage: en Barrique

Viticulture: Bio

Vol. alcool: 14.0 %

Apogée: 2027–2048

Cépage(s): 45% Cabernet Franc, 35% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

Référence: 0498521

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Canon-la-Gaffelière

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

Origine:	France
Notation(s):	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
Cépage(s):	45% Cabernet Franc, 35% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
Apogée:	2027–2048
Viticulture:	Bio
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.