



## 2021 Château Canon

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

Étoile montante de St-Emilion - très limité

### Description:

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.

### Note de dégustation:

Bouquet subtil de cerise rouge (griotte), de groseilles fraîchement cueillies, de bois de santal, et de cardamome, sur un joli parfum d'iris. La bouche complexe et soyeuse à l'extrait salé, présente un équilibre magique, des tannins serrés et un corps parfaitement charpenté. Sublime astringence dans la finale pleine d'énergie aux arômes de nectar de griotte, de graphite foncé et coriandre.

### 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

### Notation(s):

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

### Elevage:

en Barrique

### Viticulture:

Bio

### Vol. alcool:

14.5 %

### Apogée:

2028–2052

### Cépage(s):

### Référence:

0493121

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Canon

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

**Origine:** France  
**Notation(s):** 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  
**Cépage(s):** 2028–2052  
**Apogée:** Bio  
**Viticulture:** en Barrique  
**Elevage:** 14.5 %  
**Vol. alcool:** 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.