



2014 Château Canon

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

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
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Score 19/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2045
Varietà d'uva:	72% Merlot, 28% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0493114

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Canon

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

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	72% Merlot, 28% Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2045
Viticoltura:	Tradizionale
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.