

DRINKS.

Château Canon La Gaffelière St. Emilion AOC 1er Grand Cru Classé 2018 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500016
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	St. Emilion (Bordeaux)
Embouteilleur	Château Canon-la-Gaffelière, Vignobles Comtes von Neipperg, BP 34, 33330 Saint-Emilion, France
Marque	Château Canon La Gaffelière
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	16 mois
Dégustation	Corsé et équilibré avec des tanins soyeux. Réveille des impressions de cèdre, de vanille, de tabac, de cassis, de mûres, de prunes, de cuir, de cerises, de réglisse et de violettes.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de 50% de Merlot, 35% de Cabernet Franc et 15% de Cabernet Sauvignon
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	grillades, fromages, risotto, viandes rouges

Description

Les vins du vignoble du Château Canon La Gaffelière portent le titre prestigieux de "Premier Grand Cru Classé". Les vignobles s'étendent sur une base calcaire près de la rivière Dordogne et tirent la plupart de leurs nutriments de la couche de sol, qui peut atteindre un mètre de profondeur et est composée de calcaire et d'argile. Seules des racines isolées s'enfoncent dans le sol jusqu'à rencontrer les carrières souterraines qui sont profondément ancrées dans l'histoire de Saint Émilion. La zone de production du domaine s'étend sur un peu moins de 20 hectares et est plantée de vignes âgées d'environ 50 ans. La vinification s'effectue pendant cinq semaines dans des cuves en bois thermorégulées; les fûts neufs sont principalement utilisés pour la fermentation malolactique et le vieillissement. Dans le cas du millésime 2018, les vendanges manuelles ont eu lieu à la fin du mois de septembre. Le vieillissement sur lies fines a duré 16 mois et 50% de celui-ci a eu lieu dans des fûts neufs. En mai 2020, le vin rouge a ensuite été mis en bouteille directement au domaine, sans collage préalable. Il est recommandé de boire le vin en accompagnement de viandes rouges, de grillades, de plats de champignons, de ratatouille, de fromage épicé ou de risotto et de le consommer d'ici 2040.