



Château Canon 2019

CHF 153.00 | 10 cl = CHF 20.40

Mûr et expressif au nez, il présente des notes de fruits rouges, de fraises et de framboises généreuses. Après quelques tours supplémentaires dans le verre, le fruit devient encore plus intense et laisse apparaître des arômes de griottes. Doux et juteux à la fois. Bonne persistance. Un des vins les plus élégants et les plus raffinés de la rive droite.

Producteur	Château Canon
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Emilion
Appellation	AC
Millésime	2019
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2059
Cépages	Merlot, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	325169
Accord mets et vins	Gibier, Bœuf, Plats de poisson raffinés
Avis	James Suckling 97/100 Robert Parker 97/100



Vinification

L'élevage se fait pendant 18 mois à 50% en chêne neuf.

Terroir

Les vignes poussent sur des sols argileux et calcaires.

Histoire





Château Canon doit son nom au corsaire Jacques Kanon, qui était au service du roi Louis XV et fit l'acquisition d'un domaine viticole à proximité de Saint-Emilion. Bien entendu, il ne se doutait alors pas que le domaine serait un jour à la pointe des grands crus classés de Saint-Emilion. Les bases à cet égard furent posées par la famille Fournier, qui exploita les vignes avec beaucoup de dévouement entre 1919 et 1996. Après la reprise du domaine par la maison Chanel (aussi propriétaire, entre autres, du domaine Château Rauzan-Ségla), la qualité du Canon fut encore accrue. La direction fut confiée dès le départ à John Kolosa, qui contribua à donner au Château Canon tout son prestige. A l'époque, une grande partie des vignes fut arrachée et replantée. Avec l'aide de l'architecte Peter Marino, le château et le chai furent entièrement rénovés. Par ailleurs, l'œnologue Gilles Pauquet vint introduire de nouvelles méthodes de production et d'élevage du vin, faisant ainsi passer le Château Canon au rang des vins classifiés en premier grand cru classé.

